

Krempita na nov način

Lagan recept za brzu pripremu krempite, bez kuvanja fila i pečenja kora.

12 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kesica Dr. Oetker Krempite fila
- 1 pakovanje Dr. Oetker Krem kore
- 2 kesice Dr. Oetker Šlag pene
- 1 litar mleka
- 150 g crnog krema po želji
- šećer u prahu

1 Fil:

U sud sipajte 800 ml hladnog mleka i dodajte smešu za krempita fil. Mutiti mikserom maksimalnom brzinom oko 3 minuta.

2 Šlag:

U sud sipajte 200 ml hladnog mleka i dodajte dve kesice šlag pene. Mutiti mikserom najmanjom brzinom oko pola minuta, a potom najvećom brzinom oko 3 minuta, dok se ne dobije čvrsta pena.

3 Filovanje krempite:

Na tacnu stavite jednu krem koru. Premažite crnim kremom po želji. Biće vam potrebno oko 100 g. Prebacite tacnu u frižider na 10-15 minuta dok se krem malo stegne.

4

Za to vreme, drugu koru isecite na 12 delova. Svaki deo premažite takođe kremom (50 g) složite na tacnu tako da je krem okrenut prema gore i prebacite u frižider da se stegne.

- 5 Tacnu sa prvom korom izvadite iz frižidera, stavite obruč i preko krema premažite krem pita filom. Preko žutog fila premažite pripremljeni šlag, a onda složite isečene kocke, ali ovog puta deo premazan kremom okrenite prema dole.

- 6 Pospite šećerom u prahu i ostavite da se ohladi.