

Voćna krempita

Voćno zadovoljstvo

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 50 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 300 g lisnatog testa
- 230 g Dr. Oetker Krempita fila
- 500 g jagoda
- 1 litar mleka
- 2 kesice Dr. Oetker Šlag pene
- 5 g Dr. Oetker Želatin beli mleveni

Razvući lisnato testo i izbušiti koru viljuškom. Peći koru 15 min na 190 stepeni. Umutiti fil za krempitu. Potopiti želatin u vodu. Iseckati jagode na kockice i dodati ih u krem. Iseći pečenu koru. Otopiti želatin. Iseći jagode na pola. Redati ih po ivici kalupa. Pomešati želatin sa kremom. Sve sjediniti. Sipati krem u kalup. Umutiti šlag penu. Napuniti kalup do vrha šlagom. Skinuti kalup i izmrviti ostatak pečene kore, a potom posuti po krempiti. Ukrasiti jagodama i posuti prah šećerom.

Temperatura rerne 190 °C