www.moji-recepti.net

Recept:
Kremšnita



Sestavine:
1 x zavitek listnatega testa
4 x jajca
1 x vanilijev sladkor
10 dag sladkorja
8 dag ostre moke
1 x vaniljeva krema za puding
0.5 dl ruma
9 dl mleka

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Beljak ločimo od rumenjaka. V rumenjak dodamo navadni in vanilijev sladkor ter penasto umešamo.

- Dodamo ostro moko, vanilijevo kremo za puding, rum, mleko in vse skupaj narahlo premešamo. 9 dl mleka zavremo, zmanjšamo ogenj in vlijemo maso ter kuhamo, da se zgosti. Odstavimo od ognja in nato vmešamo še beljake, katere smo stepli v trdi sneg in jim dodali 10 dag sladkorja ter vanilijev sladkor.

- Kuhano zlijemo v pekač na pečeno listnasto testo in pustimo, da se ohladi. Nato premažemo s stepeno smetano in pokrijemo z ostalim listnastim testom, katerega lahko predhodno narežemo na željeno obliko.