

# Karpatska krempita

## Kora

2,5 dl vode  
125 g brašna  
1 kašičica praška za pecivo  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
125 g margarina sa maslacem  
5 jaja

## Krem

250 g margarina sa maslacem  
5 žumanaca  
200 g šećera  
1 kesica burbon vanila šećera  
50 g gustina  
40 g brašna  
1,2 l mleka

## Dekoracija

prah šećer

## Način pripreme

1. U šerpi istopiti margarin u vodi. Skloniti sa vatre i uz mešanje dodati brašno pomešano sa solju, praškom za pecivo. Vratiti na vtru i mešati dok sese ne dobije testo koje se odvaja od zidova šerpe. Ostaviti da se smlači. U posudi za mešanje mikserom umešati jedno po jedno jaje u masu da se dobije kompaktna masa.
2. Masu ravnomerno rasporediti u dva pleha i peći na 200 stepeni oko 25 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.
3. **Krem:** U šerpu odgovarajuće veličine sipati litar mleka, od ukupne količine, i dodati šećer. Kuvati uz mešanje dok se šećer ne otopi. U posudu za mešanje sipati ostatak mleka, brašno, gustin i žumanca, dobro promešati. U mešavinu sa žumancima dodati malo kivanog mleka sa šećerom i dobro promešati, pa sve presuti nazad u šerpu sa kvanim mlekom. Dodavati polako, uz neprestano mešanje. Kuvati na tihoj vatri dok ne provri. Skinuti sa vatre i prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi.
4. Mikserom promešati margarin da postane penast, a zatim dodati hladan krem. Sve dobro promešati dok se sve ne sjedini. Krem ravnomerno rasporediti preko ohlađene kore i preko toga staviti drugu koru. Lagano pritisnuti i ostaviti da se hladi u frižideru.
5. Dekoristi prah šećerom.