www.moji-recepti.net

Recept:
Kremšnita



Sastojci:
1 x paket lisnatog tijesta
4 x jaja
1 x vanilin šećer
10 g šećera
8 g brašna
1 x vanilin krema za puding
0.5 dl ruma
9 dl mlijeka

Težina:

Opći opis i postupak:

- Odvojimo bjelanjke od žumanjaka. U žumanjak dodamo obični i vanilin šećer te dobro pjenasto umutimo.

- Dodamo oštro brašno, vanilinu kremu, rum, mlijeko i sve lagano promiješamo. 9 dl mlijeka stavimo da zakuha, smanjimo vatru i ulijemo smjesu, te kuhamo dok se ne zgusne. Maknemo s vatre i zatim umiješamo snijeg od bjelanjaka u koji smo dodali 10 g šećera i vanilin šećer.

- Skuhanu smjesu ulijemo u lim na pečeno lisnato tijesto i ostavimo da se ohladi. Zatim premažemo tučenim vrhnjem i pokrijemo s ostatkom lisnatog tijesta, kojeg možemo prethodno narezati na željeni oblik.