



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.