

ENOSTAVNA KREMŠNITA

Turisti vsako leto množično obiskujejo Bled, ki pa ni znan samo po svojem jezeru z otočkom, ampak tudi po slastnih kremnih rezinah – kremšnitah.

Ker so kremšnite kar zahtevna sladica, je spodaj recept, kako si olajšamo in skrajšamo pripravo te okusne dobrote.

Potrebujemo:

- zavitek listnatega testa
- vanilijev puding
- sladko smetano
- sladkor v prahu
- steklene kozarčke



Listnato testo razvaljamo (ali pa kupimo že razvaljanega) in ga položimo na pekač, obložen s peki papirjem. Testo z vilicami nekajkrat prebodemo in s kozarcem, v katerem bodo naše kremšnite, izrežemo obliko (kot bi delali piškote). Testo pečemo v pečici, ogreti na 200 °C, dokler ne dobi lepe, zlatorjave barve. Ohladimo.

Vanilijev puding skuhamo po navodilih iz vrečke. Še topel puding ulijemo v kozarčke in počakamo, da se ohladi.

Stepemo sladko smetano in jo nadevamo na vrh kozarčkov s pudingom. Na vrh vsakega kozarčka položimo še listnato testo in posujemo s sladkorjem v prahu.

Dober tek! 😊