

# Kremšnite u čaši



## Potrebni sastojci za 8 čaša:

- 250 g lisnatog keksa
- 1 vrećica Dr. Oetker Special pudinga za kremšnite (okus vanilija)
- 5 dl vode
- 130 g šećera
- 3 kom bjelanjaka (M veličina)
- cca 400 g jagoda

## Još potrebno:

- 2 vrećice Dr. Oetker Original Šlaga
- 2.5 dl hladnog mlijeka

## Dekoracija:

- jagode
- listići mente

## Priprema:

U posebnoj posudi pomiješati u smjesu bez grudvica puding i 100 g šećera sa 1 dl hladne vode. Ostatak vode zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. Kad prokuha dodati puding smjesu i uz stalno miješanje zakuhati čvrstu kremu bez grudvica. Smaknuti sa šporeta i površinu kreme prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje.

Kad je fil blago mlak umutiti i bjelanjke. Miksati ih dok se ne zabijele, a zatim dodati i 30 g šećera i umutiti u čvrst šaum.

Izmiksati dobro i puding, a zatim umućene bjelanjke pomiješati sa puding filom uz ručno miješanje silikonskom špatulom, pažljivo prevrćući smjesu odozdo na gore, kako bi zadržali što više prozračnosti u filu.

Za šlag pomiješati 2.5 dl hladnog mlijeka sa sadržajem vrećica i miksati nekoliko minuta dok šlag ne očvrсне.

Jagode oprati, očistiti i isjeckati na komadiće. Keks izmrviti na sitne komadiće.

Fil za kremšnite i šlag prebaciti u plastične desertne vrećice i odrezati vrhove.

U desertne čaše prvo rasporediti izmrvljeni keks, zatim fil za kremšnite; preko rasporediti sloj jagoda; preko majni sloj šlaga i na kraju završiti još jednim slojem izmrvljenog lisnatog keksa.

Rashladiti nekoliko časova u frižideru i prije serviranja ukasiti cijelim jagodama i listićima mente.

Prijatno!