



## CREMESCHNITTEN VARIANTE I (MIT BISKUITTEIG)

### Biskuit:

7 Eigelbe  
120 g Zucker  
80 ml Milch  
80 ml Öl  
140 g Mehl und 1 Msp. Backpulver

### Creme:

4 Pkg Vanillepuddingpulver (1 Pkg=37g)  
1 l Wasser  
300 g Zucker  
7 Eiweiß  
2 EL Zucker  
Prise Salz

### Deko:

250 ml Schlagobers/Sahne, 1 Pkg Sahnesteif  
etwas geriebene oder geschmolzene Schokolade



### Zubereitung:

- Heizt den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor. Eigelbe und Zucker rührt ihr in einer Schüssel schaumig. Fügt portionsweise alle anderen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzu.
- Gebt den Teig in eine rechteckige, mit Backpapier ausgelegte Form (meine hatte folgende Größe: 37l x 25b x 7t cm, es geht z.B auch 22x33x4,5 cm).
- Backt den Biskuitteig bei 175 Grad Ober-/Unterhitze 15-20 min bis er eine leicht goldgelbe Farbe annimmt. Achtet darauf, dass es nicht verbrennt.
- Von dem einen Liter Wasser nehmt ihr 200 ml weg. In diese 200 ml gebt ihr die 4 Pkg Puddingpulver und verrührt diese bis keine Klumpen zu sehen sind.
- Die restlichen 800 ml Wasser und 300 g Zucker gebt ihr in einen großen Topf (am besten Durchmesser 25 cm, Tiefe 15 cm) und kocht sie auf.
- Dann fügt ihr unter ständigem Rühren die Puddingmasse in das Wasser hinzu. Es dauert etwa 2-3 min bis ein fester, gelartiger Pudding entstanden ist. Sobald das der Fall ist, nehmt den Topf vom Herd.
- Dann mixt ihr die Eiweiße mit dem Zucker und Salz zu steifem Schnee und rührt diesen entweder mit einem Mixer auf mittlerer Stufe oder einem großen Schneebesen in den noch heißen Pudding ein. Wenn das Biskuit fertig ist, nehmt es aus dem Ofen, stürzt es und zieht das Backpapier ab.
- Gebt es wieder zurück in die Form, falls ihr eine mit Rand besitzt, so wie ich, oder gebt es auf einen großen Teller und legt einen viereckigen Backrahmen darum.
- Verteilt die Creme über den noch warmen Biskuitteig und gebt alles für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank.
- Danach schlägt ihr das Schlagobers mit Sahnesteif fest und streicht es über die fest gewordene Puddingcreme. Nach der Sahneschicht gebt ihr sie nochmals in den Kühlschrank und serviert sie gut gekühlt.

**Tipp:** Die Cremeschnitten könnt ihr auch in einer runden Form zubereiten, diese sollte min. 30 cm Durchmesser haben und hoch genug sein, falls ihr keinen Backring verwendet. Ihr könnt die Schnitten mit geriebener Schokolade dekorieren, oder mit geschmolzener Ornamente auf Backpapier spritzen und jedes Stück extra verzieren.



## KREMPITA VARIJANTA I (SA BISKVITOM)

### **Biskvit:**

7 žumanaca  
120 g šećera  
80 ml mlijeka  
80 ml ulja  
140 g brašna i na vrh noža praška za pecivo

### **Krema:**

4 kesice pudinga od vanilije (1 pak=37g)  
1 l vode  
300 g šećera  
7 bjelanaca  
2 kašike šećera  
prstohvat soli

### **Dekoracija:**

250 ml slatkog vrhnja, 1 kremfix  
malo naribane ili rastopljene čokolade

### **Priprema:**

- Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači.
- Pjenasto umutite žumanjke sa šećerom i postepeno dodajte ostale sastojke u pomenutom redosljedu.
- Tijesto izlijte u duguljast pleh obložen pek papirom (dimenzija: 37x25x7 cm a može i 33x22x4,5 cm).
- Koru pecite na 175 stepeni gornji/donji grijači 15-20 min dok ne dobije zlatnožutu boju. Pazite da se ne prepeče.
- Od litre vode oduzmite 200 ml i rastvorite 4 pudinga. U ostatak vode dodajte 300 g šećera i stavite u veliku duboku šerpu (nprj. promjer 25 cm, dubina 15 cm) da provrije.
- Dok smjesu od pudinga dodajete u vodu, obratite pažnju na konstantno miješanje kako vam smjesa nebi zagorjela. Kad se stvori čvrst puding, maknite šerpu s kola i dodajte snijeg od bjelanaca koji ste prethodno skupa sa 2 kašike šećera i trunčićem soli umutili u čvrsti snijeg.
- Snijeg postepeno sipajte u još vrući puding. Obe smjese možete sjediniti mikserom na srednjoj brzini ili ručno s velikom metlicom za snijeg.
- Kad je kora pečena, izvadite je iz rerne i skinite pek papir. Prebacite je na čisti list pek papira i stavite četvrtasti obruč za torte ili je stavite u duboki kalup veličine biskvita.
- Na još toplu koru izlijte kremu i poravnajte je spatulom.
- Kremplitu stavite na najmanje 2 sata u frižider da se ohladi i očvrsne.
- Dodavajući kremfix u slatko vrhnje, istucite ga u snijeg i premažite kremplitu.
- Ostavite je još jednom u frižider i servirajte dobro ohlađene.

**Savjet:** Kremplitu možete praviti i u okruglom kalupu za torte, koji bi trebao imati promjer od najmanje 30 cm i dovoljnu dublinu, ako ne koristite visoki obruč za torte. Kremplitu možete dodatno ukrasiti naribanom čokoladom ili ornamentima od rastopljene čokolade koje napravite na pek papiru.

