Kremšnite



 **Sastojci:**

 10 jaja

 1 l mlijeka

 1 l vode

 30 dag šećera

 3 vanilin šećera

 1 žlica ruma

 10 dag oštrog brašna

 20 dag gustina

**Postupak:**

10 jaja - odvoji žumanjke od bjelanjaka.

Od 10 bjelanjaka izmiksaj snijeg u koji postepeno dodaješ 10 dag šećera.

Stavi u hladnjak.

U posudu stavi da zakipi 1 l mlijeka i 8 dcl vode.

Izmiješaj 10 žumanjaka, 20 dag šećera, 10 dag oštrog brašna i 3 vanilin šećera.

U 2 dcl vode razmuti 20 dag gustina, dodaj žumanjcima i sve zajedno dobro izmiješaj. Smjesu dodaj u kipuće mlijeko i kuhaj lagano 15 minuta uz neprestano miješanje. Pred kraj dodaj 1 žlicu ruma.

Kuhanu kremu lagano pjenjačom umiješaj u snijeg.