KREMŠNITE

**10 jaja**

**1 l mlijeka**

**1 l vode**

**30 dag šećera**

**3 vanilin šećera**

**1 žlica ruma**

**10 dag oštrog brašna**

**20 dag gustina**

**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 postepeno viljuškom umiješaj u snijeg.**