**KREMŠNITE**

 15 dcl mlijeka

 30 dag šećera (20 obični + 10 u prahu)

 2 vanilin šećera

 6 jaja

 1 gustin

 2 žlice oštrog brašna

 malo ruma

Kuha se 12 dcl mlijeka i 20 dag šećera. Uzme se 3 dcl mlijeka i u njemu otopi 1 gustin i 2 žlice brašna, doda 6 žumanjaka i dobro promiješa. Navedena smjesa sipa se u kipuće mlijeko i kuha 5 minuta na laganoj vatri. Na kraju se doda malo ruma i 2 vanilin šećera. U velikoj zdjeli se istuče snijeg od 6 bjelanjaka i doda se 10 dag šećera u prahu. U snijeg se polako, uz lagano miješanje viljuškom, dodaje prethodna smjesa.