

POPESTRIMO ŠOLO 2016-2021

Medgeneracijsko znanje in izkušnje

HITRE KREMNE REZINE

Vabimo vas, da samostojno ali s svojimi bližnjimi pripravite HITRE KREMNE REZINE.



Za pripravo potrebujete naslednje sestavine:

- 115 g razmehčanega masla
- 115 g drobnega sladkorja
- 2 rahlo razžvrkljani jajci
- 85 g moka
- 1 žlička pecilnega praška
- 25 g kakava v prahu
- čokoladna jajčka ali velikonočni marcipanovi okraski

Postopek:

V hladno mleko dobro zmešamo puding, vanili sladkor, jajci, moko in sladkor. Nato pristavimo na štedilnik in ob kuhanju ves čas mešamo. Kuha se tako dolgo, da je masa gosta – to traja okoli deset minut. Nato ohladimo.

Pripravimo pekač velikosti 20x36 cm. Na pekač zložimo Albert kekse, tako da prekrijemo dno pekača ter jih namočimo z mlekom. Ko je masa povsem ohlajena, jo namažemo po namočenih piškotih. Dobro stepemo sladko smetano in jo namažemo po vrhu.

Pecivo lahko okrasimo s kakavom ali pisanimi mrvicami. Nato ga za nekaj časa postavimo v hladilnik, da se dobro ohladi.

Želimo vam obilo zabave in dober tek!

Fotografije kremnih rezin lahko pošljete na: iris.merkac@sola-zetale.si