



Montenegro

Kotorska Krempita

Crèmeschnitte uit Kotor

500 gr. kant-en-klaar bladerdeeg
5 eieren
2 zakjes vanillesuiker
200 gr. suiker
80 gr. bloem
4 el. aardappelzetmeel
1 l. melk

Ontdooi het bladerdeeg en bak het in de oven volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Scheid de eieren. Klop de eierdooiers los met de helft van de suiker en de vanillesuiker, tot het mengsel lichtgeel en romig is. Klop er nu lepel voor lepel de bloem door plus het aardappelzetmeel.

Verwarm de melk in een pannetje tot er belletjes aan de zijkant verschijnen. Meng de warme melk geleidelijk door het eiermengsel, blijf roeren zodat er geen klontjes in komen. Zet de pan nu op een heel laag vuurtje en blijf roeren tot de massa wat dikker wordt. Het mag absoluut niet koken, maar zo nu en dan een luchtbelletje kan geen kwaad. Het is klaar als het als een matig dikke brij aan de lepel blijft hangen. Dat zal vijf minuutjes duren.

Terwijl de custard een beetje staat af te koelen klop je de eiwitten stijf met de rest van de suiker. Schep het voorzichtig door de custard.

Leg 1/3 van het bladerdeeg op een werkblad en bedek het met de helft van de room. Verkruimel 1/3 van het bladerdeeg en bedek daarmee de room. Verdeel hier de rest van de room over. Snij het laatste deel van het bladerdeeg in rechthoeken en leg die netjes naast elkaar op het gebak. Bestrooi het met poedersuiker.