



Slovenië

Blejske kremšnita

Crèmeschnitte uit Bled

1 pak bevroren bladerdeeg
220 gr. bloem
350 gr. suiker
7 eieren
1,5 l. melk
5 dl. slagroom
het sap van 1 citroen
3 el. rum
1 zakje vanillesuiker
poedersuiker

We beginnen met het bakken van het bladerdeeg. Laat de bevroren bladeren ontdooien. Leg de vellen op een met water vochtig gemaakt bakblik en bak ze volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Ondertussen maken we de vulling. Daarvoor scheid je eerst de 7 eieren. Dat gaat zo: je breekt ze boven een kom, waarbij je ze zo houdt (en wat heen en weer beweegt) dat het eigeel in de schaal blijft en het eiwit in de kom druipt. Het eigeel doe je in een aparte kom. Klop het eigeel samen met 170 gr. suiker luchtig. Meng de geklopte dooiers dan met een heel klein beetje warme melk, de vanillesuiker, het citroensap en de rum. Ten slotte roer je er de bloem langzaam onder.

Verwarm nu de rest van de melk in een steelpan met een dikke bodem. Zet het vuur zo laag mogelijk. Roer er langzaam het eierdooier-mengsel onder. Blijf steeds maar rustig roeren tot het mengsel langzaam gaat koken. Laat het rustig, al roerend koken tot een dikke crème ontstaat. Dat zal zo'n 13 minuten gaan duren.

Klop nu de eiwitten goed stijf met de rest van de suiker. Roer dat onder de crème.

Het gebakken bladerdeeg gaan we gebruiken als bodem en als deksel van de crèmeschnitte. Snij daarvoor het gebakken bladerdeeg doormidden. Bestrijk een helft met de crème en laat het rusten tot de room is afgekoeld en stevig wordt.

Ondertussen klop je de slagroom stijf. Smeer die over de afgekoelde room.

Snij de overgebleven helft van het bladerdeeg in stukken van 7 x 7 cm. Die stukken leg je netjes naast elkaar op de crèmeschnitte. Zo kun je het gebak gemakkelijk verder snijden zonder dat je de vulling naar buiten drukt. Tot slot bestrooi je het gebak met poedersuiker.

Eet de kremšnita goed gekoeld.

