

Princeze (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo za kapice:

- **250 ml** vode
- **90 g** margarina
- **4** sitna jajeta ili **3** krupna
- **140 g** brašna

Žuti fil:

- **2** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **2** vanilin šećera
- **600 ml** mleka

Šlag krem/beli deo

- **4** kese šлага (priprema sa mlekom)

Priprema

Staviti vodu i margarin da prokuvaju, sipati brašno pa skinuti sa ringle, pa neprestano mešati dok se ne zgusne. Vaditi kašicicom i reati na papir za pecenje i peci na jakoj vatri 20 minuta (nikako neotvarati rernu). Fil: skuvati dva pudinga sa 600 ml mleka i blago prohladiti, umutiti margarin sa šećerom i vanil šećerom, pa dodati filu zatim mutiti duže mikserom dok se sve ne sjedini i ostaviti da se hlađi. Špricom puniti krofnice, umutiti šlag u

cvrst sneg i dobro ohlaen špricom filovati preko žutog fila pa zatvoriti kapicom princezu.

Savet