

Bela princeza



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 9jaja
- 300 gbrašna
- 3praška za pecivo
- 300 gšecera
- 3vanilin šecera

Za fil 1:

- 2praška za puding od vanile
- 7 dlmleka
- 100 gšecera
- 1 dlsoka od jagode
- 1margarin
- 150 g mlevene plazme

Za fil 2:

- 300 gjagoda
- 200 gmalina
- 200 gbele cokolade

Ostalo:

- šlag krem

Priprema

Umutiti jaja i šećer i vanilin šećer pa dodati ostale sastojke za koru. Peci tri kore.

Skuvati puding pa ostaviti da se ohladi. Margarin i sok umutiti pa dodati hladan puding i mlevenu plazmu.

Belu čokoladu otopiti pa u to dodati jagode i maline.

Na prvu koru naneti fil sa plazmom pa preko njega jagode sa belom čokoladom. Preko stavi drugu koru pa ponoviti postupak. Isto i treća kora. Završiti šlag kremom.

Savet