

## **Krem princeske**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **10** kašicicaprah šecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kesicapuding vanila
- **60** gmargarina
- **1** slatka pavlaka

### **Priprema**

Od 1l mleka odmeriti 100ml pa sipati u ciniju sa brašnom, pudingom prahom, šecerom, mešati da ne bude grudvica te uliti u šerpu sa vrelim mlekom. Mešati žicom sve dok se masa ne zgusne u puding. Skloniti s ringle, umešati margarin i sjediniti masu, pa prekriti prozirnom folijom skroz do pudinga, da se ne bi stvarala korica.

Umutiti šlag od slatke pavlake, pa u šlag dodati puding, žicom dobro sjediniti. Krofnama preseći vrhove, pa usuti bogato fil, poklopiti.

### **Savet**

\*Krofne su kupljene gotove, krem je originalan, moja kombinacija ukusa.