Princeze



Sastojci

Za testo:

- 250 ml mleka
- 250 ml vode
- 1 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 100 ml ulja
- 350 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 4 jajeta

Za fil:

- 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 750 ml mleka
- 9 kašika šecera
- 200 ml slatke pavlake
- prah šecer za posipanje

Priprema

Za testo: 250 ml mleka, 250 ml vode, 1 kašika šecera, 1 vanilin šecer i 100 ml ulja, staviti u šerpu da provri. Kada provri, skloniti sa vatre i u tako vrelo, umešati 350 g brašna i 1 prašak za pecivo.

Ostaviti da se ohladi. U ohladjeno testo, dodati 4 jajeta, jedno, po jedno. Testo staviti u špric i istiskati na pek-papir.

Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Ohladjene princese, preseci na pola, gde cete stavljati fil.

Za fil: 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake, razmutiti sa 50 ml mleka. 700 ml mleka staviti da se kuva, dodati 9 kašika šecera, pa u vrelo mleko skuvati puding. Ohladiti puding.

200 ml slatke pavlake, umutiti, pa lagano dodati u puding, zatim fil staviti u špric i na donji deo presecenih princesa istisnuti fil, preklopiti i posuti prah šecerom.

Ukrasiti po želji. Prijatno!