

Vocne princeze



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 dlulja
- 2 dlvode
- 200 gbrašna
- 4jaja

Fil

- 1 l mleka
- 14 kašikabrašna
- 14 kašikašecera
- 4jaja
- 3vanil šecera
- 1kašika margarina
- 300 gvišanja
- 300 gmalina
- 300 gjagoda

Priprema

Sipati ulje i vodu u posudu istaviti da se kuva. U provrilo staviti brašno i mešati da se lepo sjedini. Ostaviti da se ohladi. U hladnu smesu umutiti jaja mikserom, jedno po jedno. Kašicom vaditi smesu i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 200 stepeni 20 minuta i ne otvarati rernu prilikom pecenja. Ostaviti u rerni da se ohlade, ni onda ne otvarati da ne splasnu prilikom nagle promene temperature. Hladne seci na pola i filovati. Priprema fila: Staviti mleko sa šecerom i vanil šecerom da se kuva na vatri. Umutiti jaja sa brašnom da bude

homogeno. Sipati smesu u provrilo mleko. Mešati varjacom i kuvati da bude gusto. Ohladiti. Dodati kašiku margarina i dobro izmešati. Jagode iseckati na kockice. Višnje oprati i ocistiti od koštica. Maline takoe oprati. Voce pomešati sa filom, može posebno može i sve zajedno. Ukusno je svakako. Filovati krofnice i ohlaene služiti.

Savet

Osvežavajuće i veoma ukusne!