

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**šecera u prahu
- **2**vanilin šecera
- **600 ml**mleka

Šlag krem/beli deo

- **4** kesešlaga (priprema sa mlekom)

Priprema

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

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

Savet