

Moje princes krofne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za krofne:

- **500 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **2** pudinga od vanile
- **1 kesa** šlag krema od vanile
- **100 g** margarina
- **1** želatin
- **1 pakovanje** gotovih krofnica

Priprema

U pola litre mleka skuvati 2 pudinga od vanile i ohladiti. Posebno umutiti margarin i želatin otopiti prema uputstvu sa kesice. Kada se puding ohladi postepeno ga dodavati u umućen margarin. Potom dodati šlag krem direktno iz kesice (ne mutiti ga posebno) i na kraju želatin. Fil je kremast ali dovoljno cvrst za filovanje špricom.

Gotove krofnice preseći na pola i filovati.

Savet

Gotove krofnice se mogu nai u prodavnicama i na pijacama.