

Krem princeske



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **10 kašicica** prah šećera
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** puding vanila
- **60 g** margarina
- **1** slatka pavlaka

Priprema

Od 1 l mleka odmeriti 100ml pa sipati u ciniju sa brašnom, pudingom prahom, šećerom, 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.