

Princeze (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** vode
- **250 g** margarina
- **2 kašike** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **300 g** brašna
- **8** jaja

Za fil:

- **1 l** mleka
- **4** žumanceta
- **2** pudinga od vanile
- **8 kašika** gustina
- **4 kesice** vanil šećera
- **250 g** margarina

Još:

- **300 g** šlaga
- **3 dl** kisele vode
- **2 kašike** šećera u prahu

Priprema

U šerpu sipati vodu dodati šećer, so i margarin staviti na šporet da provri i da se margarin otopi zatim dodati brašno i mešati dok se nedobije jednolicna masa. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. U hladnu smesu dodavati jedno po jedno jaje muteci mikserom. Smesu sipati u špric, tepsiju obložiti pek papirom i praviti krofnice (krofnice mogu da se vade i kašikom). Peci na 180°C 40 minuta.

U ciniju sipati puding, gustin, šećer, vanil šećer i žumanca dodati 3 dl mleka i dobro umutiti da nema grudvica. 7 dl mleka sipati u šerpu staviti da provri pa skuvati fil. Gotov fil prekriti prijanjajucom foliom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature i dobro mikserom izraditi fil.

Šlag umutiti sa kiselom vodom. Krofnice preseći na pola pa ih filovati filom i šlagom. Posuti princeze šećerom u prahu.

Savet