

## **Princes krofne (7)**



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250** gvode
- **150** gmasti
- **300** gbrašna
- 8jaja

#### **Fil**

- **1** l mleka
- **8** kašikabrašna
- **5** žumanaca
- **250** g šecera
- **5** belanaca
- **2** šлага

### **Priprema**

Testo: Prokuvati 250 g vode sa 150 g masti. Kada prokzva dodati brašno i dobro izmešati. Skloniti sa vatre i dodavati jedno po jedno jaje. Sve lepo sjediniti i kada se dobije gusta masa zeljene oblike stavljati na podmazani pleh i peci na 250 stepeni.

Fil: Izmešati 8 kašika brašna sa 5 žumanaca i 250 g šecera te dodati u prokuvalo mleko i skuvati. Izlupati sneg od 5 belanaca i sjediniti sa skuvanim filom.

Punjene: Kada se fil i testo dobro ohlade, izraditi 2 šлага. Kuglice od gore seci i puniti filom zatim gore staviti šlag i drugi deo testa. Sve posuti šecerom u prahu.

## Savet

Testo možete vaditi kašikom jer se dobiju lepi nepravilni oblici. Rernu nikako ne otvarati dok se testo ne ispee, inae e testo pasti. Belanca se dodaju u vrui skuvani fil.