

Princes krofne (9)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Krofnice:

- 22 kašike vode
- 13 kašika ulja
- 11 kašika brašna
- 4 jaja
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 1 puding od vanile
- 500 ml mleka
- 3 kašike šećera

Priprema

Krofnice: Prokuvati vodu i ulje, kada provri dodati brašno i mešati varjačom sve dok smesa ne pocne da se odvaja od zidova šerpe. Ostaviti da se malo prohladi pa dodati jaja i prašak za pecivo pa sve lepo sjediniti mikserom. Praviti male loptice od smese i reati ih u podmazan pleh. Peci na 200 stepeni dok krofnice ne porumene. Prilikom pecenja ne otvarati vrata rerne. Pecene krofnice ostaviti da se ohlade.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti puding, zatim ostatak mleka zajedno sa šećerom staviti da provri, kad provri u njega dodati razmucenu smesu pudinga i kuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Filovanje: Ohladjene krofnice preseći na pola. Ohlaen puding sipati u špric za ukrašavanje. Špricem istiskivati fil na jednu polovinu krofnice pa preklopiti drugom polovinom. Odozgo krofnice ukrasiti šlagom ili otopljenom cokoladom.

Savet

Za fil sam napravila i puding od okolade pa sam pola krofnica filovala i okoladnim filom.