

Princes krofne (9)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **125 ml** margarina
- **250 ml** vode
- **125 g** brašna
- **4** jajeta
- **1 prstoh** vatsoli

Krem:

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **500 ml** mleka
- **4 kašike** šecera
- **250 g** margarina

Priprema

Margarin, zajedno s vodom i solju, rastopite u šerpici na umerenoj temperaturi, dodajte brašno, dobro promešajte i sklonite s ringle. Ohlaenom testu, uz stalno mešanje, dodajte umucena jaja. Špric napunite testom i iz šprica direktno na pleh obložen papirom za pečenje sipajte testo. Vodite računa da između krofnica ima dovoljno razmaka. Pecite krofne u rerni ugrejanoj na 200 stepeni oko deset minuta, snizite temperaturu, pa pecite još pet minuta. Ohladite ih, podelite na pola i kuvarskim špricom napunite kremom. Puding prašak pomešajte sa 100 ml mleka, dobro umutite, dodajte u šerpu sa šećerom i ostalim mlekom i kuvajte pet minuta. Puding ohladite, ali ga s vremena na vreme promešajte da se ne napravi korica na površini. Margarin otopite i onda ga zajedno s pudingom umutite. Po želji, preko krema, možete staviti i šlag.

Savet