Princes krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**masti
- **100 g**oštrog brašna
- **4**jajeta
- **10 kašika**vode

Za fil:

- **11 kašika**šecera
- **4** jajeta
- **5 kašika**brašna
- **1 l**mleka

I još:

- **1 kesica**šlaga
- cokolada (ili desertni preliv)

Priprema

Prokuvati vodu i mast, pa dodati brašno i dobro sjediniti. Posebno umutiti jaja, pa postepeno dodavati u testo. Kada se dobro sjedini, špricem istiskivati krofne na pleh obložen pek papirom, ostavljajuci dovoljan razmak. Peci na 220 C, dok blago ne porumene, ne otvarati rernu. Kada se ohlade, preseci na pola i filovati.

U 8 dl mleka sipati 5 kašika šecera i staviti na šporet da provri. 2 dl hladnog mleka umutiti sa 5 kašika brašna, 4 žumanceta i 6 kašika šecera, pa sipati u kljucalo mleko i skuvati krem. Od cetiri preostala belanceta umutiti cvrst sneg i dodati u prohlaen krem. Filovati krofne prvo sa filom, pa sa šlagom. Poklopiti i preliti otopljenom cokoladom ili desertnim prelivom ili jednostavno šecerom u prahu.

Savet

I ako ima ve dosta objavljenih recepata, evo još jedan, princes krofni nikad nije dosta ;)