

Princes krofne (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **6** jaja
- **6** kašikabrašna
- **2** dlvode
- **150** mlulja
- **1** prstohvatšecera

Za fil:

- **1,5** l mleka
- **3** kesicepudinga od vanile
- **3** kašikegustina
- **2** kesice vanilin šecera
- **6** jaja
- **15** kašikašecera

Za dekoraciju:

- **5** kašikašecera u prahu
- **1** kesicavanilin šecera

Priprema

Vodu i ulje stavite na vatru, potom naglo izrucite brašno, pa mešajte dok se brašno ne zagreje. Zatim skinite sa

vatre, pa dodajte jaja, izmešajte dobro, da ne bi imalo grudvica. U podmazan pleh stavljajte po pola kašike smese. Ubacite u zagrejanu rernu na 200 C i pecite ih dok ne porumene.

Gotove ih vadite u tacnu, pa zarežite svaku pojedinacno i napunite hladnim filom. Fil se spremna sledeci nacin:

Zaa fil je potrebno: Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca stavite u dublu posudu, pa sjedinite sa 15 kašika šecera, vanilin šecerom, prahom vanilin pudinga i gustinom. Nalijte sa malo hladnog mleka, pa skuvajte sve to 1,5 l mleka. Dok mleko vri vi belanca koja ste odvojili, umutite u cvrstu penu. U gotov puding stavljajte belanca koja ste cvrsto umutili. Prohладите fil, pa zatim punite krofnice i reajte u tacnu. Pospite ih šecerom u prahu izmešanim sa vanilin šecerom.

Savet