Princezine krofnice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za krofnice:

- **200 ml**ulja
- **400 ml**vode
- **16 kašika**oštrog brašna
- **4**jajeta

Fil:

- **1 l**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **10 kašika**šecera
- **1**margarin
- **200 g**šlag krema
- **100 g**rendane cokolade

Priprema

Krofne: Ulje i vodu staviti u šerpicu da se kuva. Kada pocne da kljuca postepeno dodavati brašno i bez prestanka mešati. Kada se masa lepo sjedini i zgusne skloniti sa ringle. Kada se lepo ohladi dodati jaja i izmiksirati masu. Pleh obložiti pek papirom, špric za tulumbe puniti smesom i istiskivati na pleh.

Peci na 200 C 20 minuta ali ne otvarati rernu.

Puding skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Kada se lepo ohladi sjediniti ga sa margarinom.

Šlag krem umutiti prema uputstvu sa pakovanja i u njega narendati cokoladu.

Krofnice presecati na pola, filovati prvo filom pa šlagom i poklapati drugom polovinom. Dekorisite po želji. Prijatno!

Savet