Princes krofne (21)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofnice:

- **2 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **250 g**brašna
- **prstohvat**soli
- **prstohvat**šecera
- **4**jajeta

Za punjenje:

- **2 l**mleka
- **15 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **5 kašika**gustina
- **4**jajeta
- **4 kesice**vanilin šecera
- **250 g**margarina

Priprema

Ulje i vodu sipati u šerpu. Staviti po prstohvat soli i šecera. Staviti na ringlu da prokuva. Odmeriti brašno, pa

ubaciti u provrilu smesu. Mešati dok se smesa ne odvoji od zidova posude. Skloniti sa strane da se smesa ohladi.

U ohlaenu smesu dodavati jedno po jedno jaje sve vreme muteci mikserom dok se ne dobije kompaktna smesa. Pomocu dve kašicice praviti loptice velicine malo veceg oraha i stavljati u pleh od rerne obložen papirom za pecenje.

Staviti testo u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci 15 minuta, pa onda smanjiti na 150 i peci još oko 15 minuta, dok ne pocnu da rumene. Iskljuciti rernu i ne otvarati dok se potpuno ne ohlade, da ne bi splasnule.

Staviti 1,5 l mleka sa šecerom i vanil šecerom da se kuva. U ostalih 0,5 l umutiti jaja, gustin i brašno da ne bude grudvica. Za svaki slucaj procediti kroz rešetku, za glatkocu krema. Sipati u provrelu smesu i mešati sve vreme, da se dobro sjedini i da ne zagori. Skuvan krem ostaviti da se dobro ohladi.

Umutiti mikserom margarin koji je omekšao na sobnoj temperaturi. Dodavati ohlaen krem postepeno i mutiti istovremeno, da krem bude vazdušast.

Reckavim nožem seci krofnice i stavljati po dve pune kašike krema na donji deo i preklopiti gornjim delom krofnice. Ostaviti u frižider da se dobro ohlade.

Savet

Po želji i ukusu umesto margarina možete koristiti maslac ili umuenu slatku pavlaku. Možete napraviti polovinu ovog krema, a za drugu polovinu koristiti umuen šlag. Svaka kombinacija je mogua i svakako ukusna...