

Princes krofne (24)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 dl vode
- 125 g margarina
- 150 g brašna
- 1 kašika šecera
- mrvica soli
- 4 jajeta

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 250 g šecera
- 2 žumanceta
- 4 kašike gustina
- 1 kesica pudinga sa ukusom vanile
- 2 kesice vanilin šecera
- 125 g margarina

I još:

- **300 g**šlaga
- **3 dl**kisele vode
- **maloprah** šecera

Priprema

U posudu sipati vodu, margarin, šecer i so pa staviti da se kuva. Kada provri sipati brašno i mešati da se dobije jednolicna masa. Ostaviti da se ohladi. U ohlaenu smesu sipati jedno po jedno jaje i mutiti. Sipati masu u špric kesu i praviti krofnice. Peci na 180°C oko 40 minuta.

U malo hladnog mleka razmutiti žumanca, gustin, puding, šecer i vanil šecer. Ostalo mleko staviti da provri, pa skuvati fil. Fil ohladiti pa dodati margarin i dobro umutiti.

Umutiti šlag sa kiselom vodom.

Krofnice preseći na pola, pa staviti fil, pa šlag i poklopiti drugom polovinom krofnice. Princes krofne posuti prah šecerom.

Savet

Krofnice kada se stave pei rernu nikako otvarati.