

Jednostavne princes krofne



težina: **lako**

za: **20** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Testo_

- **200 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **6 kašika**brašna
- **3**jajeta

Fil I:

- **800 ml**mleka
- **2**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **6 kašika**šecera
- **100 g**margarina

Fil II:

- **100 g**šlag krema
- **1/2** **čaš**emleka
- **1 kašika**šecera

Priprema

Staviti 200 ml vode i 100 ml ulja da prokuvaju, a kada prokuvaju, dodati im 6 kašika brašna i umešati u homogenu smesu. Kada se smesa ohladi, dodamo 3 jajeta i umutimo mikserom. Od te smese špricom pravimo oblike i ubacimo u unapred zagrejanu rernu na 200 stepeni.

Jako bitno je da kad se krofne ubace u rernu, rernu ne otvarati 20 minuta. Peci dok ne porumene.

Kada se princes krofne ohlade, secemo ih na pola, meni licno najviše odgovara reckasti nož.

U 500 ml mleka dodamo 6 kašika šecera i cekamo da prokljuca. U ostalih 300 ml mleka razmutimo prah od 2 pudinga od slatke pavlake, a kada prokljuca mleko, mešajuci ih spojimo, kako se ne bi stvorile grudvice. Kada se taj fil ohladi, dodamo mu 100 gr magrarina i umutimo mikserom. To je prvi fil i njime punimo predhodno isecene princes krofne.

Preko prvog fila stavljamo fil od šlag krema, umucenog sa pola caše mleka i kašikom šecera.

Kada smo stavili oba fila, prekrijemo ih odsecenim delom princes krofne.

Ja ih pre služenja pospem šecerom u prahu. Prijatno!

Savet

Jako je važno ne otvarati rernu prvih 20 minuta dok se princes krofne peku. Od ove smese ja sam dobila 20 princes krofni.