

## *Princes krofne (27)*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **2** čaše od jogurtaulja
- **4** čaše od jogurtavode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **4** čaše od jogurtabrašna
- **10**jaja

#### **Fil:**

- **2** l mleka
- **10** kašikašecera
- **6** kesicapudinga od vanile
- **375** gmargarina sa ukusom vanile
- **5** kašikaprah šecera
- **500** mlslatke pavlake
- **50** gcokolade
- **maloprah** šecera

### **Priprema**

Prvo skuvamo smesu za testo. U šerpu sipati vodu i ulje kad to provri skloniti sa ringle i dodavati brašno i prašak za pecivo. Brzo mešati varjacom. Dobije se glatka smesa koju ostavimo da se ohladi dobro.

Dok cekamo da se hladi testo pravimo fil. U 2l mleka dodamo šecer može po ukusu i kad provri zakuvamo

puding kao po uputstvu sa kesice. Ostavimo da se ohladi.

U hladno testo dodajemo jedno po jedno jaje i mutimo mikserom. Kad se testo lepo umuti i postane glatko uzmemo kašičicu i vadimo testo velicine veceg lešnika. One dosta narastu pa nema potrebe uzimati više testa. Ko želi vece može i celu kašičicu testa da stavi. Može se raditi i spricem za šlag. Kada re?amo testo bitno je da bude razmaka. U pleh od šporeta meni stane 25 krofnica. I od ove smese bude 4 pleha. Ako radimo kašičicom bitno je da kada prstom skidamo testo povucemo malo na gore kao vrh da bi imale lepši oblik. Rernu ukljucimo na 250C kad se zagreje ubacimo pleh i zavisi od rerne smanjimo na 200C da se ne prešuše ako je jaka rerna. Pecemo ih BEZ otvaranja RERNE 10-12 minuta da dobiju zlatnu boju. Onda ugasimo rernu i cekamo još 5 minuta i tek onda vadimo krofnice. One ce biti prvo tvrde i suplje dok odstoje omekšace i škljunuce se, ali kad se nafiluju budu prelepe.

U hladan fil dodamo margarin umucen sa malo prah šecera po ukusu najbolje. Umutimo mikserom da fil bude kremast. U odvojen sud umutimo slatku pavlaku.

Krofnice preseccemo nožem na pola pažljivo i filujemo jednom kašikom žutog pa jednom kafikom belog fila od slatke pavlake. Za dekoraciju možemo otopiti malo cokolade pa preliti preko krofnica ili ih samo posuti prah šecerom pred služenje. Prijatno!

## **Savet**

Ova mera je za preko 100 srednjih krofnica. Kod mene nestanu za ?as, ako vam je to puno možete da prepolvite meru. Pravila sam ih više puta svaki put su sve lepše... Probajte i pravi?ete ih stalno...