

## **Princes krofne (30)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Smesa za princes krofne:**

- **100 mlulja**
- **200 mlvode**
- **6 kašikabrašna**
- **3jajeta**

#### **Za krem:**

- **3žumanceta**
- **300 mlmleka**
- **5 kašikašecera**

#### **I još:**

- **200 mlslatke pavlake ili šlag krema**

### **Priprema**

U šerpu stavite ulje i vodu da provri. Kada krene da vrije dodajte brašno i lepo umešajte multilicom, da se smesa sjedini. Zatim skloniti sa ringle i ostaviti da se malo prohladi.

U još mlakoj smesi dodajte 3 jajeta i umesite rukom. Smesa je gotova tek kada se skroz sjedini, da bude kompaktna. Puniti špric smesom i istiskivati na tepsi koju ste prethodno pokrili pek papirom. Kada ih

istiskujete treba da budu oblika kao puslice.

Tepsiju stavite u vec zagrejanoj rerni i nikako ne otvarati dok se peku, zato jer ce krofnice posle spasti. Gledati kroz staklo dok ne dobiju zlatno žutu boju, izvaditi ih da se ohlade.

Krem: Stavite mleko da provri oduvezši malo da se umute žumanca, šecer i bršno. Pa kad mleko provri zakuvajte umucenu smesu od žumanca, šecera i brašna i mešajte dok se ne zgusne. Zatim ostavite da se skroz ohladi.

Ulupajte slatku pavlaku (ili šlag krem) i dodajte u ohlaen fil. Sve lepo sjedinite mikserom.

Ohladjene krofnice nožem presecite na pola i punite filom, preko krofnice stavite otopljenu cokoladu. Prijatno ;)

## **Savet**

Rernu nikako ne otvarati tokom peenja krofnica!!!