

Princes krofne sa prelivom od malina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml vode
- 100 ml ulja
- malo soli
- 150 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 jajeta

Za fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 kašika gustina
- 250 g maslaca/margarina
- 1 kesica vanilin šecera

Za preliv od malina:

- 200 g malina
- 200 ml vode
- 2 kašike šecera
- 1 kašika gustina

Priprema

Vodu, ulje i malo soli (na vrh kašičice) staviti da provri. Skloniti sa ringle, dodati brašno i prašak za pecivo, izmešati. Kada se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjačom.

Kada se formira glatko testo, špricom stavljati krofne, sa razmakom (jer dosta narastu), u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje. Možete testo stavljati i kašičicom.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Smanjivati temperaturu (do 150 C), ali ne otvarati rernu.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Dobro ga ohladiti i ismikšati sa umućenim maslacem/margarinom.

Fil staviti u špric. Dobro ohlaene krofne preseći i filovati. Možete fil stavljati i kašičicom.

U šerpicu staviti maline, usuti vodu, dodati šećer, promešati i kuvati oko 5 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u maline. Mešati da se zgusne. Prohlaen preliv staviti preko krofni. Staviti na kratko u frižider. Uživajte!

Savet