

Kremaste princeze



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 250 ml vode
- 125 g mekog brašna
- 4 jajeta
- 1 prstohvata soli
- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 2 kašike gustina
- 6 kašika šecera
- 200 g margarina
- Za posipanje:
- šećer u prahu

Priprema

Priprema testa i mera za 30 princez krofnice. U posudu margarin zajedno sa vodom i solju rastopiti na umerenoj temperaturi. Dodati brašno, dobro promešati i skloniti sa vatre. Ostaviti da se masa ohladi. Ohlaenom testu uz stalno mešanje dodati jaje po jaje.

Špric napuniti testom, i iz šprica direktno sipati testo na podmazanom plehu ili obložen masnim papirom za pečenje. Voditi računa da između svake krofnice da ima razmaka.

Krofne peci u predhodno zagrejanj rerni na 200C oko 10 minuta. Sniziti temperaturu (ne otvarati rernu kako krofne ne bi spale) pa peci ih još 5 minuta.

Pripremanje krema: Kesicu pudinga od vanile sa 2 kašike gustina pomešati sa 100 ml mleka, razmutiti dobro masu da nema grudvica, dodati u šerpu sa šećerom i ostalim mlekom. Puding masu kuvati dok ne postane gusta uz stalno mešanje kašikom.

Ohladiti puding od vanile, ali svremena na vreme promešati da se ne napravi korica. Margarin držati na sobnoj temperaturi kako bi omekšao, zatim ga umutiti zajedno sa pudingom. Zatim kremastoj masi dodati tecnu karamel masu, promešati masu i sjediniti krem.

Ohlaene princeze oštirim nožem podeliti na pola i napuniti kremom. Odozgo princeze posipati sa šećerom u prahu.

Savet

Princes krofne kremaste i slatkog ukusa koji e vas osvojiti na prvom pogledu. Ja sam dodala malo tenog karamela koji je samo poboljšao ukus kremu. Ovo je mera za trideset krofnica, paziti na rernu i prilagoditi temperaturu prema vašoj rerni. Prijatno!