

Princeze na moj nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 500 ml vode
- 150 ml ulja
- 300 g brašna
- 5 jaja
- 1 prašak za pecivo

Fil I:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina

Fil II:

- 250 g šlaga
- 200 ml kisele vode (može i manje, ako volite cvršci šlag)

Dekoracija:

- 100 g čokolade (može i mlečna)
- 50 ml ulja

Priprema

Kora: U vodu se sipa ulje, cekati dok ne prokljuca. Kada prokljuca, skloniti sa vatre i sipati malo, po malo brašna. Ali, brzo mešati jer ce se zgušnjavati. Mešati dok se ne napravi lepa smesa (kao testo). Ostaviti da se ohladi skroz. Kada se ohladilo, dodati prašak za pecivo i mutiti mikserom. Dodavati jedno po jedno jaje. Mutiti dok se ne napravi glatka masa.

Napuniti špric za princes krofne i stavljati u pleh obložen pek-papirom. Napravite veci razmak, jer ce narasti. Zagrejte rernu na najjace, a zatim smanjite na 200 stepeni. Pecite ih 25 minuta na trecoj jacini (znaci na sredini). Zatim, iskljucite rernu i sacekajte 3-4 minita.

Kada se peku, ne smete da otvarate rernu, jer ce splasnuti.

Izvadite ih iz rerne i pustite da se ohlade. Seci ih na pola.

Na donju koru staviti žuti fil, zatim šlag, preklopiti i sipati rastopljenu cokoladu.

Fil I: U posudu staviti puding i šecer, razmutiti sa malo hladnog mleka. Ostata mleka staviti u šerpicu da se skuva. Kada se skuvalo, polako sipati razmucenu smesu i mešati. ekati malo da prokljuca. Kada je gotovo, skloniti sa vatre i u to umešati komadic margarina i posuti malo sa prah šecerom, da se ne bi uhvatila korica.

Ostaviti da se potpuno ohladi.

Kada se ohladilo, u posebnoj posudi penasto umutiti margarin i tome dodavati malo po malo ohlaen puding.

Dobicete lep krem.

Fil II: Staviti šlag u prahu i kiselu vodu. Mutiti mikserom.

Dekoracija: okoladu rastopiti sa uljem.