

Princez krofne sa cokoladom i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2,5 **dl** vode
- 1 **dl** ulja
- 150 **g** brašna
- 4 jajeta

Fil 1:

- 1 **šaka** dobro isceenih višanja
- 5 **kašika** šecera
- 100 **g** mlečne čokolade
- 1 **kašika** kakao
- 1 **kašika** margarina

Fil 2:

- 100 **g** šlag kreme od vanile
- 1 **dl** mleka
- 3 **kašika** mlevene plazme

Priprema

Prokuvati vodu i ulje. Dodati brašno. Dobro izmešati i ohladiti. Kada se ohladi, umutiti jaja, jedno po jedno. Kašicom ili špricom oblikovati testo na pek papiru. Peci 20-tak minuta na 200 stepeni.

Višnje prokuvati sa šećerom nekoliko minuta kada provri, pa dodati čokoladu i kakao. Kuvati dok se sve ne istopi i ne sjedini. Sipati oko pola dl vode, ako je pregusto. Kada se malo prohladi, dodati margarin i mesati dok se potpuno ne istopi.

Umutiti šlag sa mlekom, pa dodati pola kolicine fila 1, a nakon toga i plazmu. dobro izmešati. Filovati na sledeci nacin: na dno sipati fil 1, pa fil koji ste prethodno umitili. preliti ih ostatkom fila 1.

Savet