

Princez krofne sa cokoladom i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

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 cokolade
- **1 kašika** kakao
- **1 kašika** margarina

Fil 2:

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

Priprema

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

Višnje prokuvati sa šećerom nekoliko minuta kada provri, pa dodati cokoladu 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 sledeći nacin: na dno sipati fil 1, pa fil koji ste prethodno umitili. preliti ih ostatkom fila 1.

Savet