

Labudova princeza



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofnice:

- 4 jajeta
- 1 **caš** brašna
- 1 **caš** vode
- 1/2 **caše** ulja
- 1 prašak za pecivo
- prstohvat soli

Fil:

- 500 **ml** mleka
- 1 **kesica** pudinga od karamela
- 3 **kašike** gustina
- 5 **kašika** šecera
- 200 **ml** slatke pavlake

Priprema

U šerpu sastaviti vodu, ulje, so i prašak za pecivo i staviti da vri. Kad pocne da kljuca dodati brašno i varjacom mešati da se masa ujednaci i postane glatka. Skloniti sa šporeta i skroz ohladiti pa umesati 1 po 1 jaje. Kašikom ili špricom za tortu praviti kupice i tanko istisnuti testo u obliku slova "s" kako bi se napravio vrat labuda. Peci na 200-220 stepeni dok ne narastu i blago porumene. U toku pečenja nipošto ne otvarati rernu jer ce krofne odmah splasnuti. Pecene odmah seci vodoravno. Mleko i šecer skuvati pa u kipuće umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Pavlaku umutiti i pola sastaviti sa pudingom. Na rasecenu korpicu staviti slovo "s". Naneti puding odozgo umucenu pavlaku i prekriti sa drugom korpicom.

Savet