

Princes krofne (7)



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 250 g vode
- 150 g masti
- 300 g brašna
- 8 jaja

Fil

- 1 l mleka
- 8 kašika brašna
- 5 žumanaca
- 250 g šecera
- 5 belanaca
- 2 šlaga

Priprema

Testo: Prokuvati 250 g vode sa 150 g masti. Kada prokuvava dodati brašno i dobro izmešati. Skloniti sa vatre i dodavati jedno po jedno jaje. Sve lepo sjediniti i kada se dobije gusta masa zeljene oblike stavljati na podmazani pleh i peći na 250 stepeni.

Fil: Izmešati 8 kašika brašna sa 5 žumanaca i 250 g šecera te dodati u prokuvalo mleko i skuvati. Izlupati sneg od 5 belanaca i sjediniti sa skuvanim filom.

Punjenje: Kada se fil i testo dobro ohlade, izraditi 2 šlaga. Kuglice od gore seci i puniti filom zatim gore staviti šlag i drugi deo testa. Sve posuti šećerom u prahu.

Savet

Testo možete vaditi kašikom jer se dobiju lepi nepravilni oblici. Rernu nikako ne otvarati dok se testo ne ispee, inae e testo pasti. Belanca se dodaju u vrui skuvani fil.