

Princes krofne (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šoljice (od crne kafe)** vode
- **2 šoljice (od crne kafe)**ulja
- **mrvice**soli
- **3 šoljice (od crne kafe)**brašna
- **4**jajeta

Za fil:

- **6** jaja
- **14 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1** mleka
- **2**vanil šecera

Ostalo:

- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Vodu, ulje i so sipati u šerpu, pa kuvati da se sve sjedini (kratko kuvati, da provri). Skloniti sa ringle pa dodati brašno. Izmešati i staviti da se ohladi. Kad se ohladi dodati jaja i sve zajedno dobro izmešati.

Pleh namazati i posuti brašnom. Kašikom vaditi loptice testa i režati u pleh. Peci u rerni prethodno zagrejanom na 220 stepeni, dok ne porumene. Za vreme pečenja krofna, rernu ne otvarati.

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno. Od 1 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmuti ova smesa, a u ostatak mleka staviti vanil šećer, pa skuvati mleko. U proključalo mleko ukuvati umućena jaja. Ostaviti fil da se ohladi, pa ga dobro izmutiti mikserom, da postane kremast.

Pecene krofne preseći na pola, pa ih puniti filom. Gotove krofne posuti šećerom u prahu...

Savet

Testo se umesto kašikom u pleh može sipati kroz špric za ukrašavanje torti, kao i fil...