

## *Lešnik princes krofne*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za krofnice:**

- **350 ml** vode
- **250 ml** ulja
- **230 g** brašna
- **malo** soli
- **4** jajeta

#### **Za fil:**

- **8** jaja
- **1 l** mleka
- **2 kesice** vanilin šecera
- **24 kašike** šecera
- **7 kašika** brašna
- **200 g** mlevenog, (prženog) lešnika

### **Priprema**

Pomesati vodu i ulje pa staviti da se kuva. Kada provri skloniti sa ringle pa postepeno sipati brašno i neprestano mešati, dok se masa ne izjednaci i postane glatka. Ostaviti da se hladi, pa onda dodati jaja (jedno po jedno) i stalno mešati tj. miksirati.

Od 1 l mleka oduzeti 150 ml, pa u ostatak dodati vanilin šecer i staviti da se kuva. Umutiti 8 žumanaca sa 12 kašika šecera, pa dodati brašno i mleko koje smo odvojili. Sve zajedno umutiti mikserom pa ukuvati (kao

puding) u proključalo mleko.

Mikserom umutiti 8 belanaca sa 12 kašika šecera u cvrst šne, pa sipati u skuvan krem i polako promešati da se sjedini. Fil ostaviti da se ohladi pa umešati lešnik.

Za to vreme ispeci krofnice: Kašicicom (ili kroz špric za ukrašavanje torti) vaditi testo i režati u nauljen pleh. Praviti razmak između loptica, jer će prilikom pečenja narasti. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200-220 C oko 15-20 minuta, odnosno dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju. Za vreme pečenja krofnica rernu NE OTVARATI.

Ohlažene krofnice seci vodoravno po sredini i filovati kremom.

Gotove krofnice preliti otopljenom cokoladom i posuti sitno seckanim lešnikom.

## **Savet**