

Princes krofne (12)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme priprave: **90** min

Sastojci

Krofnice:

- 1/2 l vode
- 1 šolja za belu kafuulja
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 jaja

Krem:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 150 g margarina

Glazura:

- 100 g čokolade
- 50 g prah šećera

Priprema

Krofnice: Pomešati vodu i ulje pa malo posoliti. Staviti na vatru i kada prokljuca, sipati jednu po jednu kašiku brašna i prašak za pecivo. Promešati i skloniti sa vatre da se prohladi. U prohladenu masu dodati jedno po jedno jaje i dobro sjediniti. Špricom za kolace ili kašicicom stavljati testo na podmazan pleh i peci krofne na 220°C da porumene.

Krem: Puding skuvati na uobicajeni nacin. Kad se puding ohladi dodati umucen margarin. Krem dobro sjediniti i dodati malo umucenog šlaga. Ohladene krofne presici malo bliže gornjem delu. Filovati ih špricom za kolace, poklopiti ih isecenom "kopicom", posuti prah šecerom i istopljenom cokoladom.

Savet