

Princes krofne (12)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Krofnice:

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

Krem:

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

Glazura:

- **100** g cokolade
- **50** g prah šecera

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 prohlaenu masu dodati jedno po jedno jaje i dobro sjediniti. Špricem 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 šлага. Ohlaene krofne presici malo bliže gornjem delu. Filovati ih špricem za kolace, poklopiti ih isecenom "kapicom", posuti prah šecerom i istopljenom cokoladom.

Savet