

Princes krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100** gmasti
- **100** goštrog brašna
- 4 jajeta
- **10** kašikavode

Za fil:

- **11** kašikašecera
- 4 jajeta
- **5** kašikabrašna
- 1 mleka

I još:

- **1** kesicašlaga
- cokolada (ili desertni preliv)

Priprema

Prokuvati vodu i mast, pa dodati brašno i dobro sjediniti. Posebno umutiti jaja, pa postepeno dodavati u testo. Kada se dobro sjedini, špricom istiskivati krofne na pleh obložen pek papirom, ostavljajući dovoljan razmak. Peci na 220 C, dok blago ne porumene, ne otvarati rernu. Kada se ohlade, preseći na pola i filovati.

U 8 dl mleka sipati 5 kašika šecera i staviti na šporet da provri. 2 dl hladnog mleka umutiti sa 5 kašika brašna, 4 žumanceta i 6 kašika šecera, pa sipati u ključalo mleko i skuvati krem. Od četiri preostala belanceta umutiti čvrst sneg i dodati u prohlavljen krem. Filovati krofne prvo sa filom, pa sa šlagom. Poklopiti i prekriti otopljenom čokoladom ili desertnim prelivom ili jednostavno šecerom u prahu.

Savet

I ako ima ve dosta objavljenih recepata, evo još jedan, princeps krofni nikad nije dosta ;)