Princes krofne (18)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za krofnice:

- **500 ml**vode
- **200 g**masti
- **250 g**brašna
- **8-10**jajeta
- **malo**soli kad se prohladi

Za krem:

- **1 l**mleka
- **8 kašika**šecera
- **200 g**puding vanila
- **2** žumanceta
- **2**vanile
- **1**margarin
- **200 g**šlaga

Dekoracija:

- **50 g**šecera u prahu
- **50 g**cokolade
- **malo**šecernih ukrasa
- (srca, perle, cvetici)

Priprema

Vodu i mast staviti da zavri. Dodati u vrelu tecnost brašno i jako promešati, malo i na vatri (oko 10 sekundi). Kada se masa ohladi lagano dodati jedno po jedno jaje i malo soli. Broj jaja zavisi od velicine. Vaditi kafenom kašicicom na peki papiru ili plehu male krofnice. Ja to volim da radim velikim špricem za tulumbe. Na kraju blago poprskati sa malo vode po plehu. Voda isparava i doprinosi da se krofne lepo narastu. Staviti u pecnicu zagrejanu na 200 stepeni, nakon 5 minuta smanjiti na 180 stepeni. Prvih 15 minuta rernu nikako otvarati.

Prave se dva krema: prvi - u 1/2 mleka razmutiti 2 žumanceta, dve vanile i puding. Ovu smesu proceditи kroz cediljku za supu, pa zakuvati u drugoj polovini mleka koja je provrela sa šecerom. Masa je dosta gušca od pudinga. Skloniti sa vatre, pa kada se prohladi umutiti margarin u krem. Drugi - umutiti šlag sa 200 ml hladne vode. Kada se sve ohladi, krofnicama odseci kašice, puni ih prvo žutim kremom, preko njega staviti dobru kašicicu šlaga, a onda pokriti kapicama. Posuti šecerom u prahu, ukrasiti otopljenom cokoladom i šecernim ukrasima.

Savet

Ovo je dupla mera, ali sasvim OK koliina od pedesetak komada.