

Princes krofne (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **6** jaja
- **6 kašika** brašna
- **2 dl** vode
- **150 ml** ulja
- **1 prstohvat** šećera

Za fil:

- **1,5 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **3 kašike** gustina
- **2 kesice** vanilin šećera
- **6** jaja
- **15 kašika** šećera

Za dekoraciju:

- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Vodu i ulje stavite na vatru, potom naglo izrucite brašno, pa mešajte dok se brašno ne zagreje. Zatim skinite sa

vatre, pa dodajte jaja, izmešajte dobro, da ne bi imalo grudvica. U podmazan pleh stavljajte po pola kašike smese. Ubacite u zagrejanu rernu na 200 C i pecite ih dok ne porumene.

Gotove ih vadite u tacnu, pa zarezite svaku pojedinačno i napunite hladnim filom. Fil se sprema na sledeci nacin:

Za fil je potrebno: Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca stavite u dublju posudu, pa sjedinite sa 15 kašika šecera, vanilin šecerom, prahom vanilin pudinga i gustinom. Nalijte sa malo hladnog mleka, pa skuvajte sve to 1,5 l mleka. Dok mleko vri vi belanca koja ste odvojili, umutite u cvrstu penu. U gotov puding stavljajte belanca koja ste cvrstu umutili. Prohladite fil, pa zatim punite krofnice i re?ajte u tacnu. Pospite ih šecerom u prahu izmešanim sa vanilin šecerom.

Savet