

## *Princes krofne (20)*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **1120** min

### **Sastojci**

#### **Krofne:**

- **117 ml**jaja
- **117 ml**vode
- **58 ml**ulja
- **70 g**brašna
- **3 kašičice**šecera
- **prstohvat**soli

#### **Fil:**

- **500 ml**mleka
- **125 g**šecera
- **1,5 kesica**vanilin šecera
- **1**jaje
- **2**žumanca
- **70 g**gustina
- **65 g**putera

#### **Dodatak:**

- **250 ml**slatke pavlake
- prah šecer

### **Priprema**

Fil: Izvaditi puter na sobnu temperaturu. Dva žumanca + 1 celo jaje lagano razmutite žicom u vecoj šerpi. Dodati 100ml mleka i promešati. U to dodati 70g gustina, lagano muteci žicom da se dobije glatka smesa bez grudvica. Preostalih 400ml mleka skuvati u drugoj šerpi sa šećerom i vanil šećerom, pa kad provri naglo sipati vrelo mleko u prvu šerpu (u kojoj se nalaze jaja i gustin). Mešati non stop ili mutiti mikserom da isključenoj ringli još 1-2 minuta dok se fil ne zgusne. Ukoliko je fil redak, vratiti na ringlu ali sa nižom temperaturom, dok ne pocne da vri i 2-3minuta, non stop mešajući da ne zagori. Bitno je da se mleko sipa u jaja, a ne jaja u mleko da se ne bi samo jaja zgrusala. Kada je fil ukuvan, prekriti ga sa plasticnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi ili da bude tek mlak. Kada se ohladio, mikserom promutiti i dodati omekušali puter i zajedno domutiti.

Krofne: U ciniju razbiti jaja i premeriti težinu. U šerpu sipati vodu u težini jaja, dodati ulje (pola težine jaja), prstohvat soli i šećer i staviti da provri. Kada provri, skloniti sa ringle i dodati brašno (60% težine jaja) i varjacom izmešati u gusto i glatko testo.

Ostaviti par minuta da se smesa za testo malo prohladi, a zatim dodati jedno po jedno jaje mešajući posle svako dodatog jajeta, dok se smesa ne postane ujednacena i homogena.

Rernu ukljuciti na 200 C i na pleh staviti pek papir. Smesu za testo sa kašikom ili špric kesom stavljati na pek papir, da budu promera 4-5 cm. Vrhove testa vlažnim prstom pritisnuti da ne bi izgoreli.

Peci krofne na 200 C oko 35-40minuta i ne otvarati vrata rerne sve dok na krofnicama ne porumene i pukotine i ivice i dok se ne izgubi svetlo žuta boja. Dok se peku, umutite slatku pavlaku. Ohla?ene krofne preseći na pola sa reckavim nožem.

Kada su krofne i fil gotovi, vreme je za filovanje. Prerezanu krofnu na pola, nafilujte sa filom od jaja, pa slatkom pavlakom. Preko stavite kapicu i pospite prah šećerom.

## **Savet**

Najbitniji savet jeste razmera - jaja : voda : ulje : brasno da bude u odnosu 1 : 1 : 0,5 : 0,6 Npr: 100ml jaja : 100ml vode : 50ml ulja : 60g brašna i da se rerna za vreme pe?enja krofni nipošto ne otvara sve dokle god sve ivice i pukotine ne dobiju zlatno žu?kastu boju.