

## *okoladne princeze*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **4**jajeta
- **400** mlvoda
- **200** ml ulja
- **na vrh** nožaso
- **2** kašikegustina
- **10** kašikabrašna
- **3** kašikekakaoa
- **1/2**praška za pecivo

#### **Fil:**

- **750** mlmleko
- **3**pudinga od vanile
- **250** gšecera
- **150** gšlag krema
- **100** mlkisele vode
- **1** kašikaekstrata vanile

### **Priprema**

Staviti vodu, ulje, so, kad provri dodati gustin, brašno, kakao i prašak za pecivo. Sve dobro izmešati i ostaviti da se hladi. Kad masa bude mlaka dodati jedno po jedno jaje, mutiti mikserom. Špricem za tulumbe praviti krofnice u pleh na pek papiru. Peci na 200 C.

Fil: U mleko i šecer zakuvati puding i ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag kremu sa kiselom vodom i lagano umešati u ohladjeni puding i dodati kašiku vanile.

Ohladjene krofne preseci na pola i filovati.

Filovane princes krofne prelitи rastopljenom cokoladom.

### **Savet**