

Princes krofne sa karamel filom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofnice:

- **10** kašikaulja
- **10** kašikabrašna
- **4** jaja
- **13** kašikavode

Za fil:

- **1** kesicapudinga od karamele
- **500** ml mleka
- **4** kašikešecera
- **200** g maslaca
- **200** g šećer
- **1** kašika vode
- **prstohvat** soli
- **100** mlslatke pavlake

I još:

- **100** g tamne cokolade

Priprema

Deset kašika ulja 13 kašika vode prokuvati sa 10 kašika brašna. Kuvati uz povremeno mešanje. Kuvajte dok se

brašno ne skuva.

Skinuti sa vatre pa uz neprestano mešanje dodajte jedno po jedno jaje. Mutiti dok smesa ne postane glatka i cvrsta.

U podmazan pleh stavljati testo malom kašicicom, kojom oblikujete princes krofne. Staviti kolac u zagrejanu rernu i peci oko 20 minuta. Pecene krofne ostaviti da se ohlade, preseci ih preko pola i nadevati nadevom.

Za fil: Skuvati puding u 500 ml mleka sa 4 kašike šecera. Skuvan puding ostaviti da se hladi.

Za to vreme maslac umutite penasto...

...a 200 grama šecera karamelizujte sa prstohvatom soli i kašikom vode.. U gotov karamel stavite 100 ml slatke pavlake. Izmešajte pa dodajte maslac. Sve lepo izmešajte pa ostavite da se hladi.

Kada se ohladio puding i karamel. U posudu gde je karamel dodajte puding malo po malo uz miksanje. Kada ste sve lepo izmiksali, možete puniti krofnice.

Napunjene krofnice preliti sa otpoljenom tamnom cokoladom.

Savet