

## *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 mlmleka**
- **4 kašikešecera**
- **200 gmaslaca**
- **200 gšecer**
- **1 kašika vode**
- **prstohvat soli**
- **100 mlslatke pavlake**

#### **I još:**

- **100 gtamne cokolade**

### **Priprema**

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

brašno ne kuva.

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 kašicom, kojom oblikujete princes krofne. Staviti kolac u zagrejanu rernu i peci oko 20 minuta. Pecene krofne ostaviti da se ohlade, preseći 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**