

## **Princess krofne**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za krofne:**

- **120 ml** vode
- **120 g** margarina
- **120 g** brašna
- **4** jajeta

#### **Za fil:**

- **3** kesice pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **80 g** margarina
- **10 + 4** kašike šecera
- **250 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

Za fil: 800 ml mleka sa 10 kašika šecera kuvati dok ne provri, pa dodati 3 pudinga razmucena u 200 ml mleka i kratko mešati (dok ne krenu baloncici). Puding skoliti sa ringle i ostaviti da se hlađi uz povremeno mešanje (da se ne bi uhvatila kora).

Dok se puding hlađi, 120 ml vode i 120 g margarina staviti da provri, pa u to dodati 120 g brašna neprestano mešajući. Im pocne masa da se odvaja od suda skloniti sa ringle. Kad se masa prohladi, dodavati jedno po jedno jaje u smesu rucno mešajući dok se ne sjedini.

Kašicicom vaditi masu i reati na pek papir. Pravite razmak izmeu 3-4 cm. Peci na 220 stepeni dok ne porumene. Rernu ne otvarati dok ne budu gotove.

U skoro hladan puding dodati 80 g margarina pa pustiti da se istopi, povremeno promešati. Umutiti slatku pavlaku sa 4 kašike šecera.

Kada se margarin istopi, mikserom sjediniti puding i slatku pavlaku, pa puniti špric i filovati gotove, vertikalno rasecene krofne.

### **Savet**

Možete ih posuti prah ſeerom ili preliti okoladom.