

Princess krofne sa bananom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofne:

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

Za fil:

- **1** l mleka
- **3** kesice pudinga od banane i vanile
- **120 g** margarina
- **10 kašika** šecera
- **250 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** prah šecera

I još:

- **po ukusu** preliv od čokolade
- **1/2 kg** banana

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 da se zgusne (dok ne krenu baloncici). Puding skloniti sa ringle i ostaviti da se hladi uz

povremeno mešanje (da se ne bi uhvatila kora).

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

Kašicicom vaditi masu i ređati na pek papir u pleh. Pravite razmak između testa 3-4 cm. Peci na 220 stepeni dok ne porumene. Rernu ne otvarati dok ne budu gotove.

U skoro hladan puding dodati 120 g margarina pa pustiti da se istopi, povremeno promešati. Umutiti slatku pavlaku sa 3 kašike prah šecera.

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

Servirati sa prelivom od cokolade i par kolutica banane. Od ove smese izađe 30-tak krofni :)

Savet