

Predivne princes krofne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 šolja (od 2 dl)**ulja
- **2 šolje (od 2 dl)**vode
- **1 prstohvatsoli**
- **220 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6**jaja

Fil:

- **5**jaja
- **16 kašika**šecera
- **4 kesice**vanil šecera
- **12 kašika**brašna
- **1,5 l**mleka
- **100 g**cokolade

Priprema

Krofnice: Vodu, ulje i so staviti da provri, zatim dodati brašno i mešati dok ne pocne testo da se odvaja od ivica šerpe. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

U prohlaenu smesu dodati jaja i prašak za pecivo pa smesu umutiti mikserom.

Dobijenu smesu sipati u špric za tulumbe i u podmazan pleh istiskivati krofnice zeljene velicine. Peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni 20-25 minuta. Tokom pečenja ne otvarati rernu. Pecene krofnice ostaviti da se ohlade.

Fil: Jaja umutiti sa šećerom, zatim dodati brašno i sve dobro sjediniti. Mleko sa vanil šećerom staviti da provri. U provrelo mleko dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz neprestano mešanje dok se ne zgusne.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela pa još dok je smesa vruća u jedan deo dodati izlomljenu čokoladu i dobro promešati da se čokolada otopi. Filove ostaviti da se ohlade.

Filovanje: Krofnice preseći na pola pa na jednu polovinu krofnice naneti fil pomoću šprica za ukrašavanje i preklopiti drugom polovinom krofnice.

Savet