

## *Princes krofne sa eurokremom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za krofne:**

- **300 ml** vode
- **180 ml** ulja
- **200 g** brašna
- **prstohvat** soli
- **5** jaja
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Za fil:**

- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **5 kašika** šećera
- **2 kašike** brašna
- **200 g** margarina
- **5 kašika** šećera u prahu
- **oko 300 g** eurokrema

### **Priprema**

U šerpicu uliti vodu, ulje i so, i staviti da se zagreva. Kad provri dodati brašno i kuvati oko minut. Skloniti sa vatre i kad se potpuno ohladi, dodati mu vanilicu i jedno po jedno jaje i umutiti. Smesu staviti u špric i istiskivati krofnice na nepodmazan pleh. Peci ih u rerni na 200 stepeni dok ne porumene, oko 20 minuta. I naravno, ne otvarati rernu dok se ne ispeku. Kad se ohlade, seci ih nazubljenim nožem.

Izmešati prah za puding, šećer i brašno i dodati malo od litre mleka, a ostatak uliti u šerpu i staviti da se zagreva. Puding lepo razmutiti da nema grudvica, pa ga dodati u vrelo mleko i skuvati. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa mu postepeno dodavati potpuno ohla?en puding i lepo umutiti. Na kraju u ovaj fil dodati eurokrem i sjediniti, pa njime filovati krofnice.

Za ukrašavanje možete koristiti šećer u prahu, ili staviti malo eurokrema u kesu kojoj ste malo zasekli jedan kraj pa išarati krofne kao što sam ja.

## **Savet**