

Princeze (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** vode
- **500 ml** ulja
- **500 ml** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **8-10** jaja
- **na vrh noža** soli

Za fil:

- **700 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kesice** vanilin šecera
- **7 kašika** šecera
- **250 g** margarina sa ukusom vanile

I još:

- **100 g** crne čokolade

Priprema

Pomešamo mleko, vodu i ulje, malo soli i stavimo na ringlu da provri. Kada provri sklonimo sa vatre i dodamo brašno sa praškom za pecivo i brzo mešamo. Vratimo na ringlu još par sekundi uz neprestano mešanje dok ne

dobijemo testo. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umešamo jedno po jedno jaje. Istiskujemo ih špricom na pek papir ili foliju. Pecemo dok lepo ne porumene. Ne otvaramo rernu dok se peku. Zagrejemo mleko sa šećerom i vanil šećerom. Odvojimo 100 ml mleka i umešamo puding. Kad provri mleko dodamo puding i mešamo dok se ne zgusne. Ostavimo da se ohladi. Penasto umutimo margarin. Kada se fil ohladi umešamo margarin mikserom. Napunimo špic filom. Krofnicama odsecemo vrh, pa ih punimo filom i poklopimo vrhom. Otopimo na pari crnu cokoladu, pa išarimo krofne po vrhu.

Savet

:D