Princes krofne (24)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl**vode
- **125 g**margarina
- **150 g**brašna
- **1 kašika**šecera
- **mrvica**soli
- **4** jajeta

Za fil:

- **1/2 l** mleka
- **250 g**šecera
- **2** žumanceta
- **4 kašike** gustina
- **1 kesica**pudinga sa ukusom vanile
- **2 kesice**vanilin šecera
- **125 g**margarina

I još:

- **300 g**šlaga
- **3 dl**kisele vode
- **malo**prah šecera

Priprema

U posudu sipati vodu, margarin, šecer i so pa staviti da se kuva. Kada provri sipati brašno i mešati da se dobije jednolicna masa. Ostaviti da se ohladi. U ohlaenu smesu sipati jedno po jedno jaje i mutiti. Sipati masu u špric kesu i praviti krofnice. Peci na 180°C oko 40 minuta.

U malo hladnog mleka razmutiti žumanca, gustin, puding, šecer i vanil šecer. Ostalo mleko staviti da provri, pa skuvati fil. Fil ohladiti pa dodati margarin i dobro umutiti.

Umutiti šlag sa kiselom vodom.

Krofnice preseci na pola, pa staviti fil, pa šlag i poklopiti drugom polovinom krofnice. Princes krofne posuti prah šecerom.

Savet

Krofnice kada se stave pei rernu nikako otvarati.