

Princes krofne (25)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- 5 malih šoljicavode
- 2,5 male šoljiceulja
- 1 kašicica šecera
- prstohvatsoli
- 300 gbrašna
- 7jaja

Za fil:

- 1 lmleka
- 1jaje
- 10 kašikabrašna
- 2 kesicepudinga od vanile
- 1margarin
- po potrebišecera u prahu
- 100 gkrem šlaga
- 2 žumanceta

Priprema

Za testo. U dublju šerpu sipati vodu, ulje, so i šećer i staviti na šporet. Kada provri dodati brašno, umešati dobro i skinuti sa šporeta. Prohaditi uz češće mešanje. U posebnu posudu penasto umutitu belanca i potom im dodati žumanca i to sastaviti sa prohaenom smesom. Špricom ili kašicom vaditi testo i oblikovati ga u uljem podmazanom plehu. Ostaviti malo na toplom da odstoji i peci u zagrejanjoj rerni na 250 stepeni. Kada se ispeku

svaku preseći da bi je napunili filom.

Za fil. U posudi umutiti jaje, žumanca, brašno i puding, i dodati malo mleka koliko da smesa može da se izjednaci i umeša. U preostalo mleko dodati šećer i staviti da provri. Dodati prethodnu smesu i kuvati dok se fil ne zgusne. Ohladiti ga i mikserom umutiti otopljen margarin i ne umućen šlag i šećer u prahu po potrebi. Puniti krofne filom i posuti ih šećerom u prahu.

Savet

Najukusnije su kad prenoe pa se posluže.