

Princes krofne (2)

Sastojci

Za Testo:

- 3 dl vode
- 4 kašike masti
- 18 kašika brašna
- 7-8 jaja

Fil:

- 10 jaja
- 200 g šecera
- 1 vanil šecer
- 1 l slatke pavlake
- 20 g želatina
- 0,5 l mleka

Priprema

Testo: Vodu i mast staviti da prokljuca i u to dodati brašno i skuvati. Kad se ohladi dodavati 1 po 1 jaje i mutiti mikserom. Ne sme da bude ni jako gusto ni jako retko.

Kad se umuti, vaditi malom kašicom na podmazanu tepsiju i staviti u rernu. Rernu ugrijati na 250 stepeni i peci dok ne porumene.

Fil: Jaja, mleko, šecer, vanil šecer i želatin skuvati na pari da se dobije penasta smasa. Prohladiti i sastaviti sa ulupanom slatkom pavlakom i ostaviti da se dobro ohladi.

Ohladjenom smesom puniti krofnice i posuti šecerom u prahu.