Vocne princes krofne



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jajeta
- **3 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **200 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **1 l**mleka
- **3 kesice**puding od vanile
- **12 kašika**šecera
- **200 g**slatke pavlake
- **300 g**višanja
- **2 dl**vode
- **100 g**šecera
- **4 kašika**gustina
- **50 g**šlaga
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Priprema smese za krofne: U odgovarajucoj posudi staviti vodu i ulje sa prstohvatom soli da uzavri. Dodati brašno, promešati varjacom smesu i kuvati da se masa zgusne. Masu ostaviti da se potpuno ohladi. U ohlaenoj masi dodavati jaje po jaje, mikserom lagano mešati da se sjedini i postane kompaktna masa. Dodati jednu kesicu praška za pecivo.

Špric za tulumbe napuniti smesom pa istisnuti na plehu obloženim pek papirom za pecenje. Formirati kuglice

špricem i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200' oko 30 minuta. Rernu ne otvarati dok se peku krofnice da nebi spale. Kada jako porumene iskljuciti rernu i ostaviti tako da stoje 5 minuta, pa ih onda izvaditi. Od ove mase izau oko 25 do 30 krofnica.

Krem od pudinga: Skuvati mleko pa dodati razmucen puding od vanile sa šecerom. Promešati i izjednaciti masu da se zgusne, ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku pa je sjediniti sa ohlaenim pudingom od vanile.

Ocišcene višnje sa šecerom i vodom staviti da uzavri, kuvati 15 minuta pa umešati gustin. Kuvati da se zgusne i ostaviti da se ohladi.

Krofne preseci pri vrhu napuniti je vocnim želeom od višanja pa špricem napuniti je kremom od pudinga. Staviti preko krema vrh krofne što smo predhodno isekli, odozgo ukrasiti umucenim šlagom.

Savet

Princes krofne su jako lepe, ukusne. Nestale su zaas, drugi put pravicu duplu meru. Probala sam na ovaj nain da dopunim i poboljšam ukus krofnama i nisam pogrešila..Svima se dopalo...:))