

Princes krofne (29)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **6 kašika** brašna
- **3** jajeta

Fil I:

- **800 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom vanile
- **6 kašika** šećera
- **100 g** margarina

Fil II:

- **100 g** šlag krema
- **1/2** caš mleka

Priprema

Staviti 200 ml vode i 100 ml ulja da prokuva, a kada prokuva, dodati im 6 kašika brašna i umešati u homogenu smesu. Kada se smesa ohladi, dodamo 3 jajeta i umutimo mikserom. Od te smese špricom pravimo oblike i ubacimo u unapred zagrejanu rernu na 200 stepeni.

Kada se krofne ubace u rernu, rernu ne otvarati 20 minuta. Peci dok ne porumene.

Kada se princes krofne ohlade, preseći ih na pola reckastim nožem.

U 500 ml mleka dodamo 6 kašika šecera i ostavimo da prokljuca. U ostalih 300 ml mleka razmutimo prah od 2 pudinga od vanile, i kada prokljuca mleko, mešajući ih spojimo, kako se ne bi stvorile grudvice. Kada se taj fil ohladi, dodamo mu 100 gr margarina i umutimo mikserom. To je prvi fil i njime punimo predhodno isecene princes krofne.

Preko prvog fila stavljamo fil od šlag krema, umucenog sa pola čaše mleka.

Kada smo stavili oba fila, prekrijemo ih odsecenim delom princes krofne. Po želji ih možete preliti otopljenom cokoladom.

Savet