

Princes krofne (30)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Smesa za princes krofne:

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

Za krem:

- 3 žumanceta
- **300 ml**mleka
- 5 kašika šećera

I još:

- **200 ml**slatke pavlake ili šlag krema

Priprema

U šerpu stavite ulje i vodu da provri. Kada krene da vrije dodajte brašno i lepo umešajte mutilicom, da se smesa sjedini. Zatim skloniti sa ringle i ostaviti da se malo prohladi.

U još mlakoj smesi dodajte 3 jajeta i umesite rukom. Smesa je gotova tek kada se skroz sjedini, da bude kompaktna. Puniti špric smesom i istiskivati na tepsiji koju ste prethodno pokrili pek papirom. Kada ih

istiskujete treba da budu oblika kao puslice.

Tepsiju stavite u već zagrejanu rernu i nikako ne otvarati dok se peku, zato jer će krofnice posle spasti. Gledati kroz staklo dok ne dobiju zlatno žutu boju, izvaditi ih da se ohlade.

Krem: Stavite mleko da provri oduzevši malo da se umute žumanca, šećer i brašno. Pa kad mleko provri zakuvajte umućenu smesu od žumanca, šećera i brašna i mešajte dok se ne zgusne. Zatim ostavite da se skroz ohladi.

Ulupajte slatku pavlaku (ili šlag krem) i dodajte u ohlaen fil. Sve lepo sjedinite mikserom.

Ohladjene krofnice nožem presecite na pola i puniti filom, preko krofnice stavite otopljenu čokoladu. Prijatno ;)

Savet

Rernu nikako ne otvarati tokom pečenja krofnica!!!