Princes krofne sa prelivom od malina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **malo**soli
- **150 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4**jajeta

Za fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1 kašika**gustina
- **250 g**maslaca/margarina
- **1 kesica**vanilin šecera

Za preliv od malina:

- **200 g**malina
- **200 ml**vode
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**gustina

Priprema

Vodu, ulje i malo soli (na vrh kašicice) staviti da provri. Skloniti sa ringle, dodati brašno i prašak za pecivo, izmešati. Kada se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjacom.

Kada se formira glatko testo, špricem stavljati krofne, sa razmakom (jer dosta narastu), u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Možete testo stavljati i kašicicom.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Smanjivati temperaturu (do 150 C), ali ne otvarati rernu.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Dobro ga ohladiti i ismikšati sa umucenim maslacem/margarinom.

Fil staviti u špric. Dobro ohlaene krofne preseci i filovati. Možete fil stavljati i kašicicom.

U šerpicu staviti maline, usuti vodu, dodati šecer, promešati i kuvati oko 5 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u maline. Mešati da se zgusne. Prohlaen preliv staviti preko krofni. Staviti na kratko u frižider. Uživajte!

Savet