

## **Kremaste princeze**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125 g**margarina
- **250 ml**vode
- **125 g**mekog brašna
- **4**jajeta
- **1 prstohvatsoli**
- **500 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **2 kašike**gustina
- **6 kašika**šecera
- **200 g**margarina
- Za posipanje:
- šećer u prahu

### **Priprema**

Priprema testa i mera za 30 princes krofne. U posudu margarin zajedno sa vodom i solju rastopiti na umerenoj temperaturi. Dodati brašno, dobro promešati i skloniti sa vatre. Ostaviti da se masa ohladi. Ohlaenom testu uz stalno mešanje dodati jaje po jaje.

Špric napuniti testom, i iz šprica direktno sipati testo na podmazanom plehu ili obložen masnim papirom za pecenje. Voditi racuna da izmeu svake krofnice da ima razmaka.

Krofne peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200C oko 10 minuta. Sniziti temperaturu (ne otvarati rernu kako krofne ne bi spale) pa peci ih još 5 minuta.

Pripremanje krema: Kesicu pudinga od vanile sa 2 kašike gustina pomešati sa 100 ml mleka, razmutiti dobro masu da nema grudvica, dodati u šerpu sa šecerom i ostalim mlekom. Puding masu kuvati dok ne postane gusta uz stalno mešanje kašikom.

Ohladiti puding od vanile, ali svremena na vreme promešati da se ne napravi korica. Margarin držati na sobnoj temperaturi kako bi omekšao, zatim ga umutiti zajedno sa pudingom. Zatim kremastoj masi dodati tecnu karamel masu, promešati masu i sjediniti krem.

Ohlaene princeze oštrim nožem podeliti na pola i napuniti kremom. Odozgo princeze posipati sa šecerom u prahu.

## Savet

Princes krofne kremaste i slatkog ukusa koji e vas osvojiti na prvom pogledu. Ja sam dodala malo tenog karamela koji je samo poboljšao ukus kremu. Ovo je mera za trideset krofnica, paziti na rernu i prilagoditi temperaturu prema vašoj rerni. Prijatno!