

Princes krofne (32)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** vode
- **125 g** margarina
- **1 kašika** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **150 g** brašna
- **4** vcajajeta

Za fil:

- **600 ml** mleka
- **2** žumanceta
- **250 g** šećera
- **2 kesice** vanil šećera
- **1** puding od vanile
- **4 kašike** brašna
- **125 g** margarina

Još:

- **200 g** šlaga
- **3 dl** kisele vode

Priprema

U šerpu sipati vodu, margarin, so i šećer i staviti da prokuva i da se istopi margarin potom dodati brašno i mešati dok masa ne postane jednolicna. Ostaviti da se ohladi. U ohla?eno muteci mikserom dodavati jedno po jedno jaje. Kad je lepo umuceno sipati u špric kesu i istiskati krofnice na pleh koji je obložen pek papirom. Peci na 180°C oko 40 minuta, ne otvarati rernu.

Umutiti žumanca, puding, brašno, vanil šećer i pola šećera sa 100 ml mleka. Ostatak mleka i šećera sipati u šerpu i staviti da prokuva. Kad prokuva sipati umucenu masu i uz stalno mešanje skuvati fil. Fil kuvani prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U vanglici umutiti mikser pa polako dodavati hladan fil lepo sjediniti.

Umutiti šlag. Preseci krofnice pa staviti fil pa šlag i odgozgo drugi deo krofnica.

Savet

Mogu da se pospu prah secerom