

## **Princes krofne (32)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2,5 dl** vode
- **125 g** margarina
- **1 kašika** šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **150 g** brašna
- **4 vecajajeta**

#### **Za fil:**

- **600 ml** mleka
- **2 žumanceta**
- **250 g** šecera
- **2 kesicevanil** šecera
- **1 puding od vanile**
- **4 kašikebrašna**
- **125 g** margarina

#### **Još:**

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

### **Priprema**

U šerpu sipati vodu, margarin, so i šecer i staviti da prokuva i da se istopi margarin potom dodati brašno i mešati dok masa ne postane jednolicna. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeno 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 šecer i pola šecera sa 100 ml mleka. Ostatak mleka i šecera 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. Preseći krofnice pa staviti fil pa šlag i odgozgo drugi deo krofnica.

## Savet

Mogu da se pospu prah secerom