Princess krofne (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za krofne:

- **120 ml**vode
- **120 g**margarina
- **120 g**brašna
- **4**jajeta

Za fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **10 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **50 g**cokoladne glazure

Priprema

Za fil: 800 ml mleka sa 10 kašika šecera kuvati dok ne provri, pa dodati 3 pudinga razmucena u 200 ml mleka i kratko mešati dok se ne zgusne (dok ne krenu baloncici). U vruc puding staviti 120g margarina, pomešati, pa preko pudinga staviti providnu foliju da se ne uvati korica i ostaviti da se ohladi.

Dok se puding hladi, 120 ml vode i 120 g margarina staviti da provri, pa u to dodati 120 g brašna neprestano mešajuci. im pocne masa da se odvaja od suda skloniti sa ringle. Kad se masa prohladi (ne dozvolite da se skroz ohladi), dodavati jedno po jedno jaje u smesu rucno mešajuci dok se ne sjedini.

Kašicicom vaditi masu i reati na pek papir. Pravite razmak izmeu 3-4 cm. Peci na 220 stepeni dok ne porumene. Rernu ne otvarati dok ne budu gotove.

Ohlaenom pudingu skinuti foliju, pa mu dodati margarin sobne temperature i umutiti.

Gotove krofne seci horizontalno na pola, premazati im unutrašnjost gornjeg i donjeg dela cokoladnom glazurom pripremljenom po uputstvu sa ambalaže. Puniti krofne filom pomocu kašike, pa ih poklopiti i preliti sa još malo glazure.

Kratko ostaviti krofne da se stegnu, pa služiti.

Savet