

Princezice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **100** gmasti
- **100 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **150 g**brašna
- **5**jaja
- **na vrh nož**asode bikarbone

Krem:

- **200 g**šecera
- **5**žumanceta
- **120 g**brašna
- **500 ml**mleka

I još:

- **200 ml**slatke pavlake

I još...

- **malo**šecera u prahu

Priprema

Pocinjemo pripremu princezica. 100 g masti, 100 ml mleka i 100 ml vode staviti u šerpu, da kuva. Kada provri dodati 150 g brašna i dobro izmutiti. Skinuti sa ringle.

Ostaviti da se malo prohladi. U hladnu dobijenu smesu dodavati jedno po jedno jaje, muteci mikserom. Bitno je da dodavate postepeno jaja. Dodati i na vrh noža sode bikarbone. Sve sjediniti.

Pleh obložiti pek papirom. Špricom ili kašikom re?ati krofnice velicine veceg oraha. Zagrejati rernu na 220 stepeni i staviti da se pece. **NE OTVARATI RERNU 20 MINUTA.**

Pocinjemo pripremu krema. Dobro sjediniti mikserom 200 g šecera, 5 žumanceta i 120 g brašna. Prvo dobro umutite žumanca i šecer zatim dodajte brašno.

Stavite 500ml mleka da kuva. Prehodnu smesu sipati u uzavrelo mleko. Kuvati dok se ne zgusne uz stalno mešanje.

Umutite mikserom slatku pavlaku.

Krofnice presecite na pola. Hladne krofnice filujte hladnim kremom.

Prvo filujte žuti krem pa preko slatkom pavlakom. Poklopite princezice. Pospite prah šecer.

Prijatno!

Savet

Ovo je starinski recept, ja sam prezadovoljna. Prvi put kada sam pravila nisam imala dosta fila. Ali pogrešila sam je jer sam preterivala sa punjenjem krofni. Dovoljan je jedan sloj fila da istisnete tankim špricom. U originalnom receptu ne ide slatka pavlaka, ali ja sam malo izmenila i zaista princeze budu odli?ne. Bitno je da ne otvarate rernu. Krofnice budu meke i šupljikave, ma savršene. Kada budete pravili kremu neka vas ne buni što ?e smesa od žumanaca, še?era i brašna biti veoma gusta. Samo ubacite u uzavrelo mleko i mesajte sve vreme kako fil nebi zagoreo. Tako?e, nemojte brinuti da ce krofne biti masne, jer nisu uopšte! Eto, trudila sam se sve detaljno da objasnim. Prijatno!