Princes krofne (34)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za krofne:

- **2 čaše** vode
- **1 čaša**ulja
- **2 čaše**brašna
- **5**jaja
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **1 l**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **4 kašike**gustina
- **4-5 kašike**fruktoze
- **2 kašike**arome vanile
- **150 g**šlag kreme

Priprema

Prokuvati vodu i ulje pa zatim dodati brašno i dobro izmešati (može i mikserom) da nema grudvica. Ostaviti da se smesa potpuno ohladi pa dodati 5 jaja, jedno po jedno i malo praška za pecivo.

Na pleh obložen papirom stavljati gomilice kašikom ili špricem i staviti u zagrejanoj rerni na 200 C, 20 minuta. Dok se krofne peku rernu ne otvarati. Pecene krofnice ostaviti da se skroz ohlade dok se fil pripremi i ohladi.

Za fil: od litre mleka odvojiti jednu šolji i sjediniti je sa pudingom, gustinom, fruktozom i aromom vanile. Izmešati da nema grudvica, a ostatak mleka staviti da se zagreva. Kada mleko pocne da kljuca uliti umucenu smesu i mešati da se zgusti. Ostaviti da se ohladi.

Šlag kremu posebno umutiti sa vodom i staviti u frižider dok se fil hladi. Kada se fil ohladio umutiti ga dobro mikserom i dodati mu 2/3 umucenog šlaga. Ohlaene kroflice preseci, na donji deo staviti malo umucenog šlaga, zatim špricem naneti fil i poklopiti drugim delom. Krofnice cuvati na hladom i uživati u kremastom zalogaju :)

Savet

Šlag nije obavezan, ali meni lino su uvek nekako kremastije i ukusnije kad ima i malo šlaga :)