

Princes krofne (35)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **200** gulja
- **200** gvode
- **200** gbrašna
- **6**jaja

Za fil:

- **1 l** mleka
- **4**jajeta
- **8** kašika šecera
- **1** kesica puddinga od vanile
- **4-5** kašikamekog brašna
- **1** kesica vanilin šecera
- **3** kašice ekstrakta od vanile

Priprema

U dublu šerpu sipati ulje i vodu pa staviti na ringlu da provri pa onda naglo sipati brašno. Izmešati sve varjacom, iskljuciti ringlu i šerpu vratiti na vatru da se testo prži (tj. zeze kako se ranije govorilo) i mešati ga varjacom da se sve spoji u kuglu. Skinuti sa vatre i odmah dodavati jedno po jedno jaje mešajući mikserom.

Dobijena masa treba da bude sjajnaci da tesko pada sa žica miksera. U pleh staviti peki papir pa kašicicom vaditi testo i reati u pleh. Ne treba ih gusto reati da bi lepo narasle i ispekle se. Krofne peci na 230'-250'C oko

15 minuta što zavisi od rerne i da li volite da vrhovi porumene. Pecene malo prohладити па засечи vrhove.

Fil spremiti tako što se u ciniji spoje žumanca i šećer pa doda puding i brašno kao i šolja mleka. Ostatak mleka sipati u šerpu pa staviti na vatru. Kad hoće da provri skloniti sa ringle pa polako sipati smesu sa žumancima i vratiti na vatru. Žicom mešati dok se krem ne zgusne i dok ne nestanu grudvice, a pena se povuce na ivice šerpe. Dodati vanilin šećer. Skinuti krem i ostaviti da se hlađi. Mikserom sa malo soli dobro umutiti belanca u cvrst sneg pa ga dodati u još topao krem. Žicom lagano sve izjednaciti i dodati ekstrakt od vanile.

Krofne puniti dobro ohlaenim kremom pa ih po želji pri služenju posuti prah šecerom.

Savet

Ranije sam testo pravila drugacije, ali kad sam pre petnaestak godina u Politici proitala ovaj recept koji je dala jedna ga iz Beograda vlasnica poslastiarnice, pravim ga samo ovako, brzo i lagano bez ekanja i hlaenja. Dakle osnovna mera je 100 g ulja, vode i brašna i na to 3 jajeta. Recept za krem sam nasledila od mame koja ga je dobila poetkom sedamdesetih od prijateljice iz Nemačke. Od osnovne mere dobijem 37 krofni jer ne volim velike.