

Princes krofne (35)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

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

Za fil:

- 1 l mleka
- 4jajeta
- 8 kašikašecera
- 1 kesicapudinga od vanile
- 4-5 kašikamekog brašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 3 kašiciceekstrakta od vanile

Priprema

U dublju šerpu sipati ulje i vodu pa staviti na ringlu da provri pa onda naglo sipati brašno. Izmešati sve varjacom, isključiti 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 sjajna da tesko pada sa žica miksera. U pleh staviti peki papir pa kašicom vaditi testo i režati u pleh. Ne treba ih gusto režati da bi lepo narasle i ispekle se. Krofne peći na 230'-250'C oko

15 minuta što zavisi od rerne i da li volite da vrhovi porumene. Pecene malo prohladiti pa zaseci vrhove.

Fil spremite 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 povuče na ivice šerpe. Dodati vanilin šećer. Skinuti krem i ostaviti da se hladi. 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 ohlaženim kremom pa ih po želji pri služenju posuti prah šećerom.

Savet

Ranije sam testo pravila drugacije, ali kad sam pre petnaestak godina u Politici proitala ovaj recept koji je dala jedna gđa iz Beograda vlasnica poslastičarnice, pravim ga samo ovako, brzo i lagano bez šekanja i hlaženja. 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 početkom sedamdesetih od prijateljice iz Nemačke. Od osnovne mere dobijem 37 krofni jer ne volim velike.