

Vocne princes krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofnice:

- **350 ml** vode
- **250 mlulja**
- **230** goštrog brašna
- **1 prstohvat** soli
- **4**jajeta

Za krem (žuti) fil:

- **8jaja**
- **1** l mleka
- **24** kašike šecera
- **6** kašikabrašna
- **2** kesice pudinga od vanile
- **2** kesice vanil šecera

Za vocni fil:

- **500** gvišanja
- **250** g šecera
- **50 ml** vode

- **1 kesica** pudinga (vanila ili malina)

I još:

- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Pomešati vodu i ulje, pa staviti da se kuva. Kada provri skloniti sa ringle, pa postepeno sipati brašno i neprestano mešati, dok se masa ne izjednaci i postane glatka. Ostaviti da se hlađi, pa onda dodati jaja (jedno po jedno) i stalno mešati tj. miksirati.

Od 1 l mleka oduzeti 150 ml, pa u ostatak dodati vanilin šećer i staviti da se kuva. Umutiti 8 žumanaca sa 12 kašika šecera, pa dodati brašno, puding u prahu i mleko koje smo odvojili. Sve zajedno umutiti mikserom pa ukuvati (kao puding) u prokljucalo mleko. Mikserom umutiti 8 belanaca sa 12 kašika šecera u cvrst šne, pa sipati u skuvan krem i polako promešati da se sjedini. Fil ostaviti da se ohladi.

Za to vreme ispeci krofnice: Kašikom (ili kroz špric za ukrašavanje torti) vaditi testo i reati u pleh na papiru za pecenje. Praviti razmak izmeu loptica, jer ce prilikom pecenja narasti.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200-220 C oko 15-20 minuta, odnosno dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju.
Za vreme pecenja krofnica rernu NE OTVARATI.

U šerpu sipati vodu, pa dodati šećer i staviti na ringlu da prokljuca i kuvati još nekoliko minuta, dok se šećer ne otopi. Zatim dodati višnje i kuvati sve zajedno dok ne prokljuca. Nakon toga višnje u blenderu usitniti, pa vratiti u šerpu i na ringlu da ponovo prosljuca. Nakon toga ukuvati puding od vanile ili maline (po želji) koji je prethodno razmucen sa malo vode. Gotov fil ostaviti da ohladi.

Slatku pavlaku umutiti prema uputstvu.

Ohlaene krofnice seci vodoravno po sredini i donji deo testa filovati najpre žutim kremom (1 kašika fila).

Preko žutog krema naneti vocni fil (1 kašika).

Preko vocnog fila naneti slatkulu pavlaku (1 kašika).

Preklopiti gornjim delom testa i reati krofnice na tacnu...

Pre služenja, krofnice posuti šećerom u prahu.

Savet