Punjene princes krofnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **2** jajeta
- **3 kašike**šecera
- **16 kašika**brašna
- **1 caša (2 dl)**jogurta
- **1/2 čaše**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kašike** pudinga-ukus vanila

Za fil I:

- **2 kesice**puding-ukus vanila
- **6 kašika**šecera
- **600 ml**mleka
- **125 g**margarina-putera

Za fil II:

- **180 g**belog krem šlaga
- **3 dl**mleka
- **4 kašike**šecera u prahu

Za preliv:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Jaja i šecer dobro umutiti pa dodati jogurt, ulje, vanilin šecer, brašno pomešano sa praškom za pecivo i puding u prahu. Peci masu u kalupe za krofnice....po jednu punu kašiku sipati u svaki otvor.... Ispecene krofnice iseci na pola i filovati sa filom .... Od ove mase dobija se 24 krofnica... Priprema fila I: Razmutiti puding sa 5 kašika mleka, ostatak mleka staviti da provri zajedno sa šecerom. Kada je mleko provrelo sipati razmuceni puding i neprestano mešati dok se masa ne zgusne. Ohladiti puding, u ohladjen puding dodati umucen margarin i filovati ispecene krofnice. Preko fila I staviti i fil II. Fil II: Umutiti šlag sa mlekom i dodati 4 kašike šecera u prahu. Napraviti preliv od cokolade i ulja i svaku premazati sa prelivom.

Savet