

## **Princes krofne (41)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za krofne:**

- **500 ml**vode
- **1 šolja** ulja
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5** vecajajeta

#### **Za filovanje:**

- **1 l**mleka
- **2**pudinga sa ukusom vanile
- **1/2**margarina
- **8 kašike**šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **150 g** šlag kreme

### **Priprema**

Vodu i ulje staviti da prokljuca pa dodati brašno. Mešati varjacom dok ne dobijete loptu od testa. Ostaviti je da se ohladi pa dodati jedno po jedno jaje i pecivo. Puniti špric smesom i istiskivati na pek papir. Staviti u zagrejanu rernu na 200C i prvih 20 minuta ne otvarati rernu. Peci da dobiju lepu zlatnu boju.

Za to vreme napraviti fil kako bi se i on ohladio. Odvojiti malo mleka za razbijanje pudinga ostatak staviti da se zagreva sa šecerom pa zakuvati puding. Ostaviti da se ohladi i kada bude mlak dodati narezan margarin sobne

temperature i vanil šećer i mikserom sve sjediniti pa ostaviti na hladnom da se lepo ohladi. Posebno umutiti šlag kremu sa vodom.

Ohlaenim krofnicama iseci gornji deo. Na donjem delu pomocu šprica ili kašičicom naneti fil, zatim šlag i poklopiti isecenim delom.

### **Savet**

Dodatno se mogu posuti prah šećerom ili preliti otopljenomokoladom, a i ovako su lepe i kremaste. Šlag im daje još jednu notu tog kremastog zalogaja. :)