

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** praprška 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 prvi 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 šecer 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 kašicicom naneti fil, zatim šlag i poklopiti isecenim delom.

Savet

Dodatno se mogu posuti prah šeerom ili prelitи otopljenom okoladom, a i ovako su lepe i kremaste. Šlag im daje još jednu notu tog kremastog zalogaja. :)