

Princes krofne (42)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 250 ml vode
- 125 ml ulja
- 3 kašičice šećera
- 1 prathvat soli
- 150 g brašna
- 4 jajeta

Fil I:

- 1 l mleka
- 250 g šećera
- 4 kesice vanil šećera
- 5 žumanaca
- 1 jaje
- 150 g gustina
- 125 g margarina

Fil II:

- 350 ml slatke pavlake

Priprema

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti gustin da nema grudvica, zatim dodati žumanca i jedno celo jaje i sve dobro umutiti. Ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri pa u provrelo mleko dodati umućenu smesu i kuvati uz mesanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi pa sjediniti sa umućenim margarinom. Testo: vodi dodati ulje, so i šećer pa staviti da provri. Skloniti sa šporeta i dodati gustin pa mešati da se dobije gusto testo. Ostaviti 5 minuta da se malo prohladi pa dodavati jedno po jedno jaje uz neprestano miješanje. Testo sipati u špric pa na pleh obložen papirom za pečenje i istiskivati testo. Peci u zagrejjnoj rerni na 200 stepeni 30-35 minuta. Fil II: umutiti slatku pavlaku. Filovanje. Ohladjene krofnice preseći na pola pa pomoću šprica prvo nafilovati sa vanila filom, a zatim nafilovati i slatkom pavlakom pa preklopiti gornjom polovinom krofnice. Po želji posuti prah šećerom ili rendanom čokoladom.

Savet