

Princez ruže



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- 250 ml vode
- 50 ml ulja
- 250 g mekanog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 jajeta
- 1 kašičica šećera
- 1 boca aroma jagode
- prstohvat soli

Fil:

- 800 ml mleka
- 2 kesice pudinga od jagode
- 2 kašike gustina
- 8 kašike šećera
- 200 g margarina
- 150 g slaga

Priprema

Vodu stavimo da provri sa šećerom i uljem i prstohvatom soli. U brašno umešamo prašak za pecivo. Ključavu vodu sklonimo sa vatre, postepeno dodamo brašno uz neprekidno mešanje. Vratimo na tihu vatru neorekidno mešajući 2-3 minuta dok smesa nekrene da se odvaja od šerpe.

Ostavimo da se ohladi i mikserom umešamo jedno po jedno jaje.

Na kraju umešamo aromu.

Špricom ili kašikom formiramo krofne stavljajući u pleh obložen pek papirom.

Pecemo na 180C oko 20 minuta. Ostavimo da se prohlade i presecemo na pola.

U šerpu supati 600 ml mleka, dodati šećer i kuvati dok ne prokljuca. U preostalo mleko razmutimo puding i gustin te smesu sipati u ključavo mleko i kuvati dok ne zgusne, ostaviti da se prohladi i umiksati margarin, šlag spremi po uputstvu sa kesice i umešati u puding. Fil stavimo u poslastičarski špric i punimo krofnice.

Pokrijemo gornjim delom testa i dekorišemo po ukusu.

Savet

Krofnice su lepog izgleda i prijatnog ukusa