

Princes krofne (43)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml (4-5)jaja**
- **250 mlvode**
- **125 mlulja**
- **150 gbrašna**
- **3 kašicicešecera**
- **prsohvatsoli**

Fil:

- **1 lmlaka**
- **250 gšecera**
- **3vanilin šecera**
- **1jaje**
- **5žumanca**
- **150 ggustina**
- **125 gmargarina**

Ostalo:

- **200 mlslatke pavlake**
- **50 gšecera u prahu**

Priprema

Testo: sjediniti vodu, ulje, so i šecer pa prokuvati. Kad prokuva skloniti s vatre ostaviti 1-2 minuta da se prohladi pa dodavati jaja i mutiti. Ukljuciti rernu na 200 stepeni. Pleh obložiti papirom pa špricem ili kašicicom vaditi krofne, oko 20 krofni od ove smese. Peci na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Puter ostaviti na sobnoj temperaturi da omekša. U prvoj šerpi žicom umutiti 1 jaje i žumanca, dodati 100 ml mleka, gustin i sve dobro izmešati da nema grudvica. U drugoj šerpi staviti 900 ml mleka, šecer i vanilin šecer pa kuvati do kljucanja. Kad prokljuca vrelo mleko sipati u prvu šerpu i mešati dok se ne ugusti. Pokriti folijom da se ne napravi korica. Kad se ohladi dodati omekšali puter pa mutiti mikserom.

Umutiti slatku pavlaku. Pecene ohlaene krofne preseći na pola.

Filovati prvo vanil kremom, preko slatku pavlaku pa kapicu.

Posuti ih šecerom u prahu.

Savet