

Princes krofne (4)

Sastojci

Krofne:

- 5 dl vode
- 1,5 dl ulja
- 300 g brašna
- 7 jaja

Krem:

- 5 žumanaca
- 8-10 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 l mleka
- 80 g margarina
- 2 vanillin šecera

Posipanje:

- 40-50 g šecera u prahu

Priprema

U šerpu staviti vodu i ulje da provri. im provri, isključiti plotnu, sipati polako brašno i mešati drvenom varjacom. Mešajući, odmah skloniti sa plotne i dodro promešati, da se testo izjednaci i pocne odvajati od suda. Ostaviti da se prohladi.

Dok se testo hladi, pripremiti krem: Od litra mleka odvojiti oko 2-2,5 dl, pa ostatak staviti da provri.

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno i razmutiti, postepeno dodajući odvojeno hladno mleko i muteci, da se dobije glatka, retka masa.

Kada mleko provri, smanjiti temperaturu i razmucena žumanca lagano sipati u mlazu u vrelo mleko i kuvati da se zgusne oko 15 minuta. Skinuti sa plotne i ostaviti da se malo prohladi, pa u prohladjeno dodati margarin i vanilin šećer, muteci da masa postane glatka.

Ostaviti krem na hladno mesto i povremeno promešati.

U prohladjeno testo dodavati jedno, po jedno jaje, svaki put muteci, da se dobije glatka masa.

Podmazati pleh i kašičicom ili špricom (za tulumbe) stavljati testo velicine manjeg jajeta na velikom rastojanju, da se ne sastave.

Peci u zagrejanj rerni 20 minuta na 200 C i za vreme pecenja, ne otvarati rernu, jer ce krofne da splasnu.

Kada se krofne ohlade, oštirim nožem ih horizontalno zaseci i šupljinu puniti ohladjenim kremom.

Odozgo posuti prah šećerom, zamirisanim vanilom.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.