Princez krofne sa cokoladom i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2,5 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **150 g**brašna
- **4**jajeta

Fil 1:

- **1 šaka**dobro isceenih višanja
- **5 kašika**šecera
- **100 g**mlecne cokolade
- **1 kašika**kakao
- **1 kašika**margarina

Fil 2:

- **100 g**šlag kreme od vanile
- **1 dl**mleka
- **3 kašike**mlevene plazme

Priprema

Prokuvati vodu i ulje. Dodati brašno. Dobro izmešati i ohladiti. Kada se ohladi, umutiti jaja, jedno po jedno. Kašicicom ili špricem oblikovati testo na pek papiru. Peci 20-tak minuta na 200 stepeni.

Višnje prokuvati sa šecerom nekoliko minuta kada provri, pa dodati cokoladu i kakao. Kuvati dok se sve ne istopi i ne sjedini. Sipati oko pola dl vode, ako je pregusto. Kada se malo prohladi, dodati margarin i mesati dok se potpuno ne istopi.

Umutiti šlag sa mlekom, pa dodati pola kolicine fila 1, a nakon toga i plazmu. dobro izmešati. Filovati na sledeci nacin: na dno sipati fil 1, pa fil koji ste prethodno umitili. preliti ih ostatkom fila 1.

Savet