

Princes krofne



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše od jogurtaulja**
- **2 caše od jogurtavode**
- **2 caše od jogurtabrašna**
- **1pršak za pecivo**
- **6jaja**

Fil:

- **3 l mleka**
- **6jaja**
- **6puđinga od vanile**
- **8 kašikabrašna**
- **30 kašikašecera**
- **1limun**

Priprema

Staviti vodu da prokuva. Dodati ulje pa kada i ono prokuva, dodavati brašno sa pecivom uz stalno mešanje. Mešati minut-dva.

Preruciti u ciniju da se prohladi.

Odvojiti žumanca od belanaca. U prohlaenu masu dodati odjedanput žumanca (neumucena) i sjediniti ih sa

brašnom. Takoe odjedanput dodati neumucena belanca i mikserom umutiti.

U podmazan pleh špricom istiskivati krofnice (velicine veceg oraha). Staviti da se pece u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni.

Fil: Od 3 l mleka odvojiti 200 ml. Ostalo mleko zajedno sa šecerom staviti da provri. U ciniji razmutiti 6 pudinga sa mlekom (odvojenim). Odvojiti posebno žumanca, posebno belanca. U belanca staviti nekoliko kapi soka od limuna. vrsto ih umutiti i staviti u frižider. Žumanca umutiti sa 8 kašika brašna. Dodati razmuceni puding i sve sjediniti. Kada mleko provri, skloniti sa ringle. Dodati umucenu masu sa jajima i vratiti da bi se skuvao krem. Skloniti krem sa vatre i dodati narendanu koru od limuna. U vreo krem dodavati kašiku po kašiku umucenog belanca i mikserom sve sjediniti u penasti krem.

Svaku krofnu preseci na pola. Filovati kremom.

Savet

Da bi krofnice bilo jos lepše, preliti ih rastopljenom okoladom. PRIJATNO!