

## *Princes krofne*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** čaše od jogurtaulja
- **2** čaše od jogurtavode
- **2** čaše od jogurtabrašna
- **1** prašak za pecivo
- **6** jaja

#### **Fil:**

- **3** l mleka
- **6** jaja
- **6** pudinga od vanile
- **8** kašika brašna
- **30** kašika šecera
- **1** limun

### **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 prohladenu masu dodati odjedanput žumanca (neumucena) i sjediniti ih sa

brašnom. Tako?e odjedanput dodati neumucena belanca i mikserom umutiti.

U podmazan pleh špricom istiskivati krofnice (velicine veceg oraha). Staviti da se pece u prethodno zagrejanj 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 preseći na pola. Filovati kremom.

### **Savet**

Da bi krofnice bilo jos lepše, prelitih rastopljenom ?okoladom. PRIJATNO!