Labudova princeza



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofne:

- **4**jajeta
- **1 čaša**brašna
- **1 čaša**vode
- **1/2 čaše**ulja
- **1**prašak za pecivo
- prstohvat soli

Fil:

- **500 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od karamele
- **3 kašike**gustina
- **5 kašika**šecera
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

U šerpu sastaviti vodu, ulje, so i prašak za pecivo i staviti da vri. Kad pocne da kljuca dodati brašno i varjacom mešati da se masa ujednaci i postane glatka. Skloniti sa šporeta i skroz ohladiti pa umesati 1 po 1 jaje. Kašikom ili špricom za tortu praviti kupice i tanko istisnuti testo u obliku slova "s" kako bi se napravio vrat labuda. Peci na 200-220 stepeni dok ne narastu i blago porumene. U toku pecenja nipošto ne otvarati rernu jer ce krofne odmah splasnuti. Pecene odmah seci vodoravno. Mleko i šecer skuvati pa u kipuce umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Pavlaku umutiti i pola sastaviti sa pudingom. Na rasecenu korpicu staviti slovo "s". Naneti puding odozgo umucenu pavlaku i prekriti sa drugom korpicom.

Savet