

Princes krofne (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofnice:

- **350 ml** vode
- **250 mlulja**
- **230 goštrog brašna**
- **malosoli**
- **4jajeta**

Za fil:

- **8jaja**
- **1 l mleka**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **24 kašike šecera**
- **7 kašika brašna**

Priprema

Pomešati vodu i ulje, pa staviti da se kuva. Kada provri skloniti sa ringle, pa postepeno sipati brašno i neprestano mešati, dok se masa ne izjednaci i postane glatka. Ostaviti da se hlađe, pa onda dodati jaja (jedno po jedno) i stalno mešati tj. miksisirati.

Od 1 l mleka oduzeti 150 ml, pa u ostatak dodati vanilin šefer i staviti da se kuva. Umutiti 8 žumanaca sa 12 kašika šecera, pa dodati brašno i mleko koje smo odvojili. Sve zajedno umutiti mikserom pa ukuvati (kao puding) u prokljucalo mleko.

Mikserom umutiti 8 belanaca sa 12 kašika šecera u cvrst šne, pa sipati u skuvan krem i polako promešati da se sjedini. Fil ostaviti da se ohladi.

Za to vreme ispeci krofnice: Kašicicom (ili kroz špric za ukrašavanje torti) vaditi testo i reati u nauljen pleh. Praviti razmak izmeu loptica, jer ce prilikom pecenja narasti. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200-220 C oko 15-20 minuta, odnosno dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju. Za vreme pecenja krofnička rerna NE OTVARATI.

Ohlaene krofnice seci vodoravno po sredini i filovati kremom.

Gotove krofnice posuti šecerom u prahu.

Savet