Princes krofne

Poslastica koja je obeležila moje detinjstvo. I sada ih obožavam. Da li iko može da odoli domaćim princes krofnama – hrskavoj korici i vanilin kremu pa sve to još posuto šećerom u prahu? Taj se nije rodio.

Sastojci za 40 manjih krofni:

Za pecivo:

6 jaja

150g putera

150g brašna

235ml vode

Za krem:

1l mleka
6 jaja
150g šećera
2 kesice pudinga od vanile

Šlag od slatke pavlake (opciono)

Šećer u prahu

Priprema:

U šerpi, na vatri srednje jačine, zagrejte puter i dodajte mu vodu. Kada smesa počne da ključa dodajte joj brašno. I zatim sklonite šerpu sa vatre pre nego što testo počne da “braoni”. Ostavite ga da se ohladi.

Zagrejte rernu na 220C. Stavite masan papir na jedan veliki pleh ili dva manja.

Mikserom izmutite 6 žumanaca i 6 belanaca odvojeno. A onda umešajte u ohlađeno testo najpre umućena žumanca a zatim umućena belanca koristeći drvenu varjaču ili plastičnu spatulu. Ne preterujte u mešanju, jer vam testo neće biti rastresito.

Dresir vrećicom istisnite oko 40 manjih loptica na pleh. Pravite razmak između loptica da se ne bi zalepile kad počnu da narastaju. Stavite pleh u rernu i pecite na 220C oko 7 minuta, a zatim smanjite temperature na 200C i pecite 13 minuta, dok loptice ne dobiju zlatno braon boju. U međuvremenu će da narastu.

Izvadite loptice iz rerne i sačekajte da se ohlade, a onda ih presecite oštrim nožem horizontalno.

U međuvremenu napravite fil. Izmiksujte 6 jaja, šećer, pudding od vanile i pola šolje mleka. Preostalu količinu mleka zagrejte dok ne počne da vri, smanjite vatru i dodajte mu predhodno umućenu smesu. Kuvajte fil uz stalno mešanje na tihoj vatri dok se ne zgusne. Zatim ga ohladite i neko vreme držite u frižideru.

Stavite fil u dresir vrećicu i ispuni njima donje delove loptica. Možete na fil da dodate umućenu pavlaku tj. Slag, ukoliko želite “pufnastije” krofne. Zatim dodajte kapice na fil. Prilikom služenja princes krofni pospite ih šećerom u prahu.