

Holandske princes krofne

Testo

1 dl ml ulja
2 dl ml vode
180 g oštrog brašna
3 jaja

Krem

3 žumanca
3 dl mleka
5 kašika šećera
3 kašike brašna
1 kesica vanilin šećera
1 kesica šlaga

Čokoladni preliv

300 g čokolade za kuvanje
1 dl slatke pavlake

Dekoracija

dekorativne mrvice

Način pripreme

1. U šerpu odgovarajuće veličine nasuti ulje i vodu i ostaviti da provri, skloniti sa vatre i uz mešanje dodati brašno da se dobije kompaktna glatka masa bez grudvica. Prebaciti iz šerpe u posudu za mešanje i ostaviti da se smlači, a nakon toga uz mešnje mikserom dodavati, po malo, umučena jaja dok se ne dobije glatko mekano testo.
2. Dresir džakom na pleh obložen papirom formirati krofne ne veće od veličine oraha. Peći u rerni na 200 stepeni dok ne porumene, oko 30 minuta. Nakon pečenja ostaviti krofne da se potpuno ohlade.
3. U šerpi odgovarajuće veličine ugrejati 2 dl mleka dok ne proključa. U posudu za mešanje sipati ostatak mleka, brašno, vanilin šećer i žumanca i sve uz mešanje prebaciti u šerpu sa ključalim mlekom. Kuvati kratko, uz mešanje dok se ne dobije glatki krem. Prebaciti u drugu posudu i ostaviti da se ohladi.
4. Umutiti šlag sa 1 dl mleka.
5. Kada se krem ohladi mikserom sjediniti sa šlagom. Hladne krofne filovati dresir džakom tako što se probuši dno i ušprica krem.

6. U šerpi otopiti čokoladu i slatku pavlaku, pa umočiti svaku punjenu krofnu u i ostaviti da se ohladi. Po želji, posuti ih dekorativnim mrvicama.