

Princess krafne

kore:

2,5 dl vode
125g oštrog brašna
4 jaja

krema:

1 puding od vanilije
3 dl mlijeka
15 dag šećera
3 žutanjka
15 dag margarina
0.5 l vrhnja za šlag

postupak

1. kore

U vodu dodati margarin dok ne zakuha. Kad zakuha, staviti 1 žličicu soli i brašno, te malo prokuhati uz stalno miješanje dok se tijesto ne počne odvajati od posude. Postepeno ćete dobiti gustu masu. Maknite s vatre i u mlako tijesto lagano umiješajte jedno po jedno jaje. Kada se smjesa sjedini, stavite ju u špricu, napravite željeni oblik kore i stavite u pećnicu neka se peče 20-25 min na 170°C.

2. krema

U lonac staviti 3 žutanjka, 15 dag šećera te 3 dl mlijeka, od čega ćete **prije odvojiti** malo mlijeka za pravljenje pudinga. U loncu izmiješati sastojke i miješati dok ne zakuha. Kad zakuha, dodati pomješano mlijeko s pudingom. Miješati dok se ne zgusne. Kada se smjesa zgusne, staviti na hladno na par min. U ohlađenu kremu dodati margarin. Miksajte dok se ne sjedini. Po želji dodati ruma.

3. izrada

Istucite šlag. Ohlađene kore razrežite po sredini i puniti ih kremom i šlagom.

Dobar tek! ☺



Lara Regović 1.b