

## Leningradske pufice

### Sastojci za tijesto za princes krafne

- 150 ml vode
- 50g maslaca
- 1 žličica šećera
- 125 g glatkog brašna
- 3 jaja
- prstohvat soli

### Sastojci za slastičarsku kremu od vanilije

- 1 l mlijeka
- 2 žutanjka
- 2 pudinga vanilija
- 2 žlice gustina
- 5 žlica šećera (oko 15 dkg)
- 2 vanilin šećera
- 200 g maslaca

### Ostali sastojci:

- 2 paketa već razvaljanog lisnatog tijesta

### Postupak:

1. Najprije napravite tijesto za princes krafne tako što ćete na vatru staviti vodu, sol, šećer te maslac da provrije. U to dodajte cijelu količinu brašna i miješajte dok se ne napravi čvrsta grudasta masu.
2. Pustite smjesu da se ohladi te kada bude mlaka dodavajte jedno po jedno jaje miješajući mikserom. Smjesa će postati sjajnija, glatka i ljepljiva
3. Lisnato tijesto narežite na pravilne kocke (po listu već razvaljanog tijesta ja izrežem 12 pravilnih kocki).
4. Na sredinu svake kocke dodajte jušnu žlicu smjese za princes krafne, te kuteve lisnatog tijesta privucite na smjesu tako da dobijete izgled sličan zatvorenoj kuverti.
5. Staviti peći u pećnicu na 200 °C 35-40 min.
6. Izvadite i pustite da se ohladi. Tijesto će biti u obliku loptice, prazno unutra i spremno za punjenje kremom
7. Kremu kuhajte tako da šećer i 8 dcl mlijeka zagrijete do vrenja. U to umiješajte razrađenu smjesu od 2 žutanjka, 2 pudinga, 2 dcl mlijeka, gustina i vanilin šećera. Kuhajte kremu par minuta poput pudinga, a kada se ohladi umiksajte omekšani maslac sobne temperature.
8. Punite pufice kremom na špicu te ih nikako nemojte rezati kao princes krafne. Često ćete pronaći rupicu kod spoja lisnatog i tijesta, a ako ga nema sami izdubite rupicu da vam stane slastičarska vrećica

9. Gotove kolače posipati šećerom u prahu.