PUSTNI KROFI: Ločiš rumenjak od beljakov,nato v rumenjake

8 rumenjakov dodaš sladkor in rum. Medtem pripraviš kvas in

3 žlice sladkorja 1 dl mleka (topel) .Penasto zmešaš maso v

4 žlice ruma testo in dodaš kvas in 4 dl mleka in moko. Nato

1 dl olja zmešamo v testo. Pustimo da vzhaja. Nato oblikuješ

3 kocke kvasa kroglice. Po vzhajanju jih scvremo

5 dl mleka

1 kg moke