

Medenjaci sa belom kafom i kremom od cokolade



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**masti
- 3žumanceta
- **2 kašik**emeda
- **500 g**brašna
- **2 dlm**leka
- **20 g**kvasca
- **1 kesic**avanilin šecer
- **2 kašic**icekafa
- **1 kašic**icameda

Fil:

- **500 ml**leka
- **10 kašik**ašecera
- **6 kašik**askrobno brašno (gustin)
- **1 kašik**akakaoa
- **60 g**cokolada

Još

- **po potrebi**šecer u prahu zamirisan vanilom

Priprema

Ugrejte mleko pa mu dodajte med i kada bude blizu vrenja, stavite kafu i prokuvajte kratko, pa stavite da se ohladi toliko da bude mlako, i da možete da promešate prstom. Izdubite kvasac i ostavite da raste. U mast umešajte žumanca, med i šećer pa dodajte brašno i narasli kvasac. Promešajte pa dodajte brašno dok ne dobijete jako fino, meko ali nelepljivo testo, pa ga formirajte u kuglu i ostavite da naraste. Dok narasta skuvajte fil. Na pari ugrejte mleko sa šećerom ali prethodno odvojite nekih 50tak mililitara pa umešajte skrobno brašno. Kada mleko bude blizu vrenja, dodajte razmuceni gustin i kuvajte dok se ne zgusne sasvim. Kada bude gusto, dodajte kakao i cokoladu, pa kada se ona otopi i smesa bude jednolicna, skinite sa vatre i ostavite da se prohladi. Od testa otkidajte komade proizvoljne velicine, slepite testo u kružic, stavite fil na sredinu i formirajte lopticu. Pazite koliko cete fila staviti, neka ga bude taman toliko da jedva zatvorite lopticu, a da ipak ne iscuri. Možete i manje, ako niste sigurni. Ako Vam je lakše, rastanjite celo testo, manjom čašom vadite krugove pa ih filujte kao što se pune krofne. Poreajte ih na pleh obložen papirom za pečenje i ostavite još 10tak minuta da rastu, a onda pecite na 180 od 20 do 25 minuta.

Savet