

Dalmatinac kroasani



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **800-900 g** brašna
- **300 ml** mlakog mleka
- **150 ml** kisele vode
- **50 g** margarina
- **100 g** šecera
- 2 jajeta
- **50 g** svežeg kvasca
- 1 limun (sok)
- **na vrh noža** soli

Za premazivanje:

- **200 g** margarina
- **3 kesice** vanilin šecera
- **po potrebi** eurokrem

Za preliv:

- **100 g** mlečne čokolade
- **150 g** crne čokolade
- **75 g** bele čokolade
- **100 g** margarina

Priprema

Polovinu brašna staviti u vanglu, zatim dodati margarin koji je stajao na sobnoj temperaturi, šećer, jaja, malo soli, limunov sok, izmrvljen kvasac, kiselu vodu i mlako mleko. Sve lepo sjediniti, pa dodati preostalo brašno. Umesiti glatko testo i staviti ga u najlon kesu, pa u frižider da odstoje oko dva sata. Margarin, u meuvremenu, podeliti na tri jednaka dela (otprilike svaki oko 70 g - njime premazujemo testo). Posle dva sata, izvaditi testo iz frižidera, razviti ga tanko, po njemu sitno naseckati 70 g margarina, posuti ga kesicom vanilin šećera.

Zatim testo smotati u pismo, pokriti kesom i ostaviti u frižideru 30 minuta. Ovakav postupak ponoviti još dva puta.

Zatim testo razviti tanko, iseci na trouglove, pa na svaki trougao staviti po kašicicu krema.

Napravljene kroasane ostaviti da odstoje 10-15 minuta, pa ih peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

oko- preliv: 100 g mlečne i 150 g crne cokolade otopiti na laganoj vatri, pa u vruću smesu dodati 75 g margarina i mešati dok se margarin lepo ne otopi. U drugoj posudi otopiti 75 g bele cokolade, u nju dodati 25 g margarina i lepo sjediniti. Pecene kroasane premazati crnom cokoladom, sačekati da se ona lepo stegne, pa preko kašicicom naneti otopljenu belu cokoladu. Kada se preliv ohladi i lepo stegnu, služiti uz cokoladno mleko ili belu kafu.

Savet