

****okoladne princeze****



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 2 **caše** od 2 **dl**vode
- 1 **caš**aulja
- 250 **g**brašna
- 1 **prstoh**vatsoli
- 1/2 **kaš**icicešecera
- 6jaja

Krem:

- 1 **l**mleka
- 10 **kaš**ikašecera
- 18 **kaš**ikabrašna
- 1vanilin šecer
- 250 **g**margarina
- 200 **g**šecera u prahu
- 150 **g**cokolade

I još:

- 50 **g**cokolade
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Staviti u šerpu vodu, ulje, so i šećer, pa kad provri, staviti odjednput svo brašno i mešati da se dobije kugla testa koja se odvaja od zidova suda. Ohladiti, pa dodavati jedno po jedno jaje, sve muteci mikserom. Testo treba da bude kremasto. Moram da napomenem, da broj jaja jako puno zavisi od velicine jajeta, nekad mi je bilo potrebno 5, ovog puta je otišlo 6... Bitno je da testo bude kremasto, nikako elasticno, nece narasti prilikom pecenja! Puniti špric i istiskivati gomilice testa na pleh obložen pek papirom velicine oraha, ali, i to po želji... Podgrejati pecnicu na 200 stepeni prvih desetak minuta, a potom smanjiti na 180, ali i to opet zavisi od pecnice... Peci da fino porumene, ali nikako ne otvarati rernu prilikom pecenja da ne bi splasnule. Ohladiti ih pre punjenja.

Najbolje bi bilo prvo skuvati krem, ali može i dok se testo pece. Od litre mleka odvojiti malo da se razmuti brašno, da bude bez grudvica, a ostatak staviti sa šećerima da provri. Sipati brašno i skuvati gust fil. Ohladiti. Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu, pa spojiti sa ohlaenim filom. okoladu otopiti na pari,malo prohladiti, pa sipati u krem muteci mikserom. Krofnice preseći, pa bogato nafilovati kremom. Poklopiti kasicama.

Otopiti još malo cokolade, pa pokapati po krofnicama, a onda posuti šećerom u prahu.

Savet

Za testo sam ve objasnila, a koliina namirnica za fil nije previše, jer su krofnice su šuplje, pa stane dosta kreme. Ovo je bilo za mog Jasmina i njegovo društvo...