

Kroasani sa cokoladom (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **2 kašičice** himalajske soli
- **100 g** šecera
- **100 g** slatke pavlake
- **60 g** mleka u prahu
- **1 kesica** krem pudinga
- **200 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2** jajeta
- **1** belance
- **100 ml** ulja
- **100 ml** jogurta

Fil:

- **200 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **100 g** šecera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom čokolade

...i još:

- **250 g** margarina
- **1** žumance

- mleko

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šećer, slatku pavlaku, mleko u prahu, krem puding (u prahu), jaja, belance, ulje, jogurt i, pripremljeni, kvasac.

Zamesiti testo i ostaviti da naraste.

Fil: Od 200 ml mleka odvojiti 100 ml i razmutiti puding. Ostatak mleka, zajedno sa šećerom i izlomljenom cokoladom, staviti da provri. Žicom za mucenje mešati da se svi sastojci sjedine. Kada mleko provri sipati razmuceni puding i mešati da se, smesa, zgusne. Skuvani krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu. Podeliti testo na dve, jednake, polovine. Uzeti jednu polovinu testa i podeliti je na osam delova. Od svakog dela napraviti jufkicu. Napravljene jufkice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta, da testo odmori.

Svih osam jufkica razviti u velicini manjeg tanjirica. Preko prve, razvijene, jufkice narendati margarin (koji je, prethodno, bio u zamrzivacu. Margarin, takoe, podeliti na pola, da ga ima i za drugu polovinu testa), preklopiti testom, opet narendati margarin... Preko zadnje jufkice ne stavljati margarin.

Od poreanih jufkica razviti veliku koru, da bude što tanja. Koru prvo iseci na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu testa iseci na pet trouglova. Fil podeliti na pola. Na svaki trougao staviti deo fila i uviti kiflicu. Pri uvijanju kiflica prednji, uži, deo izvlaciti po malo. Tako ce kiflice više da se razlistaju.

Napravljene kiflice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da, dobro, narastu. Isti postupak ponoviti i sa ostatkom testa i fila.

Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada kiflice porumene, izvaditi ih i prekriti kuhinjskom krpom, da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet