

## *okoladne krofne (4)*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** brašna
- **3** jajeta
- **200 ml** ulja
- **400 ml** mleka
- **200 g** šećera
- **1** kockica kvasca

#### **Za fil:**

- **1 kesica** čokoladnog pudinga (koji se ne kuva)
- **100 g** crne čokolade

#### **Za dekoraciju:**

- **100 g** crne čokolade
- **40 g** maslaca
- **2** kašike ulja

#### **I još:**

- ulje

## Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, šećer, ulje i pripremljen kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da uskisne (da udvostruci svoju zapreminu).

Uskislom testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti ga u oblik kruga, debljine 3-4 mm. Modlom za krofne ili čašom, srednje velicine, vaditi krugove. Izvaene krugove od testa reati na sto (preko stolnjaka), prekriti ih i ostaviti da narastu.

U, odgovarajuću, posudu sipati pola litra ulja i staviti da se zagreje (na srednjoj temperaturi). U zagrejano ulje spuštati krofne (ja pržim po pet krofni) i poklopiti ih (da bolje narastu). Kada donja strana porumeni, preokrenuti ih i ne poklapati, ponovo.

Ispržene krofne vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće.

Fil :okoladu za kuvanje rastopiti na pari.okoladni krem puding umutiti po uputstvu sa pakovanja. U umuceni puding dodati rastopljenu (i ohlaenu) cokoladu, pa sjediniti mikserom.

Fil staviti u špric za šlag, sa dugackim, uskim nastavkom. Svaku krofnu, sa strane, probušiti i napuniti filom.

Dekoracija: U manju šerpicu staviti, izlomljenu, cokoladu, maslac i ulje. Staviti, na tihu vatru, da se rastopi. Rastopljenom smesom, malom, kašičicom preliti krofne.

Ostaviti da se cokolada stegne(na sobnoj temperaturi) i poslužiti, cokoladne, krofne.

## Savet