

Medenjaci sa cokoladom i kafom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- 3 žumanca
- **2 kašike** meda
- **150 g** masti
- **1 kesica** vanil šećera

Za podizanje kvasca:

- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** meda
- **2 kašičice** kafe
- **1/2 kockice** kvasca

Fil:

- **1/2 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- **6 kašika** gustina
- **60 g** čokolade

Priprema

Podizanje kvasca: U mleko sipati med i staviti, na vatru, da se med otopi. Mleko zagrejati do ključanja. U vrelo

mleko staviti kafu i pustiti da prokljuca. Ostaviti mleko da se prohladi, da bude mlako, pa razdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti mast, med i vanilin šecer, pa viljuškom penasto umutiti. Dodati žumanca i sjediniti. Zatim dodati brašno i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da se udvostruci.

Fil: Od 1/2 l mleka odvojiti 100 ml i razmutiti gustin. Ostalo mleko, sa šecerom i izlomljenom cokoladom. staviti da prokljuca. Mešati sa žicom za mucenje. U prokuvalo mleko, kada su se svi sastojci sjedinili, sipati razmuceni gustin, i uz neprekidno mucenje žicom, skuvati krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi.

Kada je testo stiglo otkidati komade, velicine krupnijeg oraha. Svaki komad testa rastanjiti rukom, staviti po punu kašicicu fila, preklopiti sa svih strana i formirati lopticu. Tako formirano testo reati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da malo naraste i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni, dok blago ne porumene.

Savet