

oko kroasani sa eurokremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **40 g** kvasca
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **4 kašičice** šećera
- **4 kašike** ulja
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** soli
- **125 g** margarina
- **po potrebi** eurokrema

Za premazivanje:

- **200 g** tamne čokolade
- **60 g** margarina
- **50 ml** mleka

Za ukrašavanje:

- **100 g** bele čokolade
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** mleka

Priprema

Mleko i vodu pomešati, dodati šećer i zagrijati da bude toplo, pa umrviti kvasac. Jaje izmutiti sa malo soli. Kad kvasac nadoe uliti ga u brašno, dodati umuceno jaje i ulje, zamesiti glatko testo i po potrebi dodajte još malo brašna da se ne lepi za prste. Baciti ga 2-3 puta o radnu površinu, pa ga prebaciti u vanglu, prekriti krpom i ostaviti na toplom da nadoe oko sat vremena. Za to vreme staviti margarin na toplom da omekša ili ga malo zagrijati u mikrotalasnoj (oko 30 sekundi). Testo malo premesiti pa ga podeliti na 10 loptica (5+5). Margarin podeliti na 8 delova. Od prve grupice testa odvojiti jednu loptu, razvuci je u koru velicine veće tacne, premazati jednim delom margarina, pa razvuci drugu isto toliku, prebaciti je preko namazane kore pa i nju premazati margarinom. Raditi to naizmenicno dok ne naslažu 5 kora, s tim što se poslednja ne premazuje margarinom. Postupak ponoviti i sa preostalih 5 delova, tako da se dobije na dva mesta po 5 naslaganih kora. Prvu "hrpicu" kora razvuci u koru debljine oko 1/2cm, pa je nožem podeliti na 16 trouglova. Na svaki od njih staviti po malo eurokrema i uviti u kiflicu. Postupak ponoviti i sa preostalih naslaganih 5 kora.

Kiflice naslagati u podmazan pleh i ostaviti ih da odmaraju pola sata dok se rerna zagreje na 180 stepeni.

Peci ih oko pola sata, staviti aluminijumsku foliju da ne izgore kad se zarumene. Kad se ispeku, izneti ih na hladnom da se malo prohlade.

Dok se kiflice hlade, otopiti čokoladu sa mlekom i margarinom. Bice potrebno malo više mešanja da se sastojci lepo sjedine. etkicom premazati kroasane ovom glazurom, pa ih ponovo izneti na hladnom da se glazura stegne. Za to vreme otopiti belu čokoladu sa uljem i mlekom, opet lepo izmešati da se sjedini i išarati kroasane po želji.

Savet

Uz kroasane služiti mleko ili čokoladno mleko. :)