

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**šecera
- **1** kockicakvasca

Za fil:

- **1** kesicacokoladnog pudinga (koji se ne kuva)
- **100 g**crne cokolade

Za dekoraciju:

- **100 g**crne cokolade
- **40 g**maslaca
- **2** kašikeulja

I još:

- ulje

Priprema

Testo: U topлом млеку, са dodатком кашице шећера, подци квасац. У ванглику ставити брашно, додати јага, шећер, уље и припремљен квасац. Замесити тесто, покрити кухинском крпом и оставити да ускисне (да удвоstrуци своју запремину).

Ускисло тесто пребачити на, побрашњеној, радној подлоги и развити га у облик круга, дебљине 3-4 mm. Модлом за крофне или чаšом, средње величине, вадити кругове. Изваене кругове од теста реати на сто (преко столnjака), покрети их и оставити да нарасту.

У, одговарајућу, посуду сипати пола литра уља и ставити да се загреје (на средњој температури). У загрејано уље спуштати крофне (ја пржим по пет крофни) и поклопити их (да болje нарасту). Када доња страна порумени, преокренути их и не поклапати, поново.

Испрžене крофне вадити на кухински папир, да би папир уpio виšак масноце.

Fil : околаду за кувanje растопити на пари. околадни крем пудинг умутити по упутству са паковања. У умучени пудинг додати растопљену (и охлајену) коколаду, па сјединити миксером.

Fil ставити у шприц за шлаг, са дугачким, уским наставком. Сваку крофну, са стране, пробушити и напунити filom.

Dekoracija: U manju šerpicu ставити, izlomljenu, cokoladu, maslac i ulje. Staviti, na tihu vatru, da se rastopi. Rastopljenom smesom, malom, kašicicom prelitи krofne.

Ostaviti да се cоколада стегне(на собној температури) и послужити, cоколадне, krofne.

Savet