

Krofne punjene cokoladnim filom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **1,5 kašika** šećera
- **1,5 kašika** ulja
- **1** vanilin šećer
- **125 ml** vode
- **125 ml** mleka
- **1/2 kašičice** soli
- **po želji** rendana kora od pomorandže, limuna
- **1** žumance

Za fil:

- **600 ml** mleka
- **4 kašike** šećera
- **1,5 kesice** čokoladnog pudinga
- **1** esencija rumca
- **100 g** čokolade
- **125 g** margarina/butera

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **1 kockica** margarina

- malomleka

Priprema

U dublji sud staviti 500 g brašna, dodati žumance, so, ulje, vanilin šećer, po želji (kora rendane pomorandže/limuna). Sjediniti vodu i mleko i ugrijati, ne sme biti vruće. U čašu staviti pola kocke kvasca sa 1,5 supenom kašikom šećera i prelići sa prethodno toplim razblaženim mlekom. Odtaviti 10-ak minuta da se kvasac aktivira. Kad se kvasac aktivira, dodati brašnu i ostatak toplog mleka i mesiti dok se svi sastojci ne sjedine. Posle ostaviti da testo naraste oko 30-ak minuta. *Savet: staviti ga negde gde je toplo, samim tim testo će brže narasti.

Staviti 500 ml mleka sa 4 kašike šećera da se kuva, u činiju rastvoriti 100 ml mleka sa pudgom. Kada mleko počne da vri, dodati pudg i lagano mešati. Kad se skuva pudg, ostaviti ga da se ohladi. U činiju izmiksati penasto 125 g margarina i tome dodati ohlaeni pudg. Istopiti čokoladu i to dodati pudgu i rum. Mikserom mešati da se svi sastojci sjedine.

Glazura: Istopiti čokoladu sa margarinom i mlekom na pari.

Savet

Kada razvujete testo, debljina testa da vam bude do 2 cm i posle kada iseete krofne modlom, ostaviti još 10-ak minuta da narastu. Ulje u kom se krofne peku, treba da bude dobro ugrijano.