

## **Princes krofne sa plazmom**



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **2 caše (od 200 ml)**vode
- **100 mlulja**
- **2 caše (od 200 ml)**brašna
- **6jaja**
- **1 kesica**praška za pecivo
- **prstohvatsoli**
- **prstohvat**šecera

#### **Fil:**

- **1,5 l**mleka
- **4 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **13 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilinog šecera
- **125 g**maslaca/margarina
- **200 g**mlevene plazme

#### **Glazura:**

- **100 g**crne cokolade
- **4 kašike**ulja

### **Priprema**

Testo: U dublju posudu staviti vodu, ulje, prstohvat soli i šecera. Posudu staviti na šporet, da voda provri. Kada voda provri skloniti posudu sa šporeta i dodati brašno. Energично izmešati, da se svi sastojci dobro sjedine. Ostaviti testo da se malo prohladi. U prohlaeno (mlako) testo dodavati jaja, jedno po jedno. Izmeu svakog dodavanja dobro umutiti testo mikserom. Na kraju dodati prašak za pecivo. Pošto testa ima za dva velika pleha od el. šporeta (ukupno izau 32 krofne) odmah ga podeliti na pola.

Pleh prekriti pek papirom. Špricom za krofne istiskivati testo (16 komada u jednom plehu i 16 u drugom). Izmeu krofnica ostaviti rastojanje, jer ce dosta da narastu. Ko nema kalup za istiskivanje krofnica, to može da uradi kašicicom. Naime, prvo zahvatiti punu kašicicu testa i staviti je na pek papir. Zatim, zahvatiti pola kašicice testa i staviti preko postavljenog testa na pek papiru. Tako ce se formirati vrh krofnica, pa ce izgledati kao da ste ih istiskivali kalupom.

Rernu (sa ventilatorom) zagrejati na 220 stepeni. Staviti krofnice da se pecu. Kada porumene, smanjiti temperaturu na 100 stepeni i ostaviti ih u rerni još 10 minuta. Pecene krofnice izvaditi i ostaviti da se ohlade.

Fil: Od 1,5 l mleka odvojiti 300 ml, a u ostatak mleka dodati šefer i vanilin šecer, pa staviti da provri. Puding razmutiti sa odvojenim mlekom. Kada mleko sa šecerom provri sipati razmuceni puding i uz neprekidno mešanje kuvati da se zgusne. Skuvani puding skloniti sa šporeta i prekriti ga providnom folijom (foliju staviti direktno na puding). Ostaviti da se ohladi. U ohlaeni puding dodati, prethodno, umuceni maslac/margarin i dobro mikserom umutiti. Na kraju dodati mlevenu plazmu i mikserom je sjediniti sa ostalim sastojcima.

Ohlaene krofnice preseći na pola i ravnomerno rasporediti fil.

Glazura: okoladu izlomiti i sa uljem staviti na paru da se rastopi. Rastopljenu cokoladu kašicicom preliti preko krofnica.

## Savet