

Princes krofne sa plazmom



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2** čaše (od **200 ml**)vode
- **100** mlulja
- **2** čaše (od **200 ml**)brašna
- **6**jaja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **prstohvatsoli**
- **prstohvatšecera**

Fil:

- **1,5** lmleka
- **4** kesicepudinga sa ukusom vanile
- **13** kašikašecera
- **2** kesicevanilinog šecera
- **125** gmaslaca/margarina
- **200** gmlevene plazme

Glazura:

- **100** gcrne cokolade
- **4** kašikeulja

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. Energicno izmešati, da se svi sastojci dobro sjedine. Ostaviti testo da se malo prohladi. U prohladeno (mlako) testo dodavati jaja, jedno po jedno. Između svakog dodavanja dobro umutiti testo mikserom. Na kraju dodati prašak za pecivo. Pošto testa ima za dva velika pleha od el. šporeta (ukupno izađu 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). Između krofna ostaviti rastojanje, jer će dosta da narastu. Ko nema kalup za istiskivanje krofna, to može da uradi kašicom. Naime, prvo zahvatiti punu kašicu testa i staviti je na pek papir. Zatim, zahvatiti pola kašice testa i staviti preko postavljenog testa na pek papiru. Tako će se formirati vrh krofna, pa će izgledati kao da ste ih istiskivali kalupom.

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

Fil: Od 1,5 l mleka odvojiti 300 ml, a u ostatak mleka dodati šecer 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 ohlađeni puding dodati, prethodno, umuceni maslac/margarin i dobro mikserom umutiti. Na kraju dodati mlevenu plazmu i mikserom je sjediniti sa ostalim sastojcima.

Ohlađene krofne preseći na pola i ravnomerno rasporediti fil.

Glazura: čokoladu izlomiti i sa uljem staviti na paru da se rastopi. Rastopljenu čokoladu kašicom prelići preko krofna.

Savet