

Princes krofne sa kokosom



težina: **lako**

za: **22** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Testo:

- **500 ml** vode
- **180 g** maslaca
- **370 g** mekog brašna
- **1 kašica** casoli
- **6** jaja

Beli krem:

- **1** puding od kokosa
- **400 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **1/2** margarina
- **3 supene** kašikešlag pene

okoladni krem:

- **500 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** šecera
- **2 štangle** cokolade

Posipanje:

- šećer u prahu

Priprema

U dublji sud sipati vodu i maslac i ostaviti da provri.

U otopljeni maslac sa vodom dodati so i brašno te dobro sjediniti pa ostaviti da se ohladi. Dok se hlađi, pripremiti puding od kokosa sa 400 ml mleka.

Kada se masa sa maslacom prohlađila u nju dodavati jedno po jedno jaje uz neprestano mucenje mikserom. U ohlađen puding dodati šlag krem direktno bez dodatka mleka, a potom i margarin koji je predhodno omekšao na sobnoj temperaturi. Mikserom sjediniti krem i staviti ga u frižider na hlađenje. Tamni fil: Mikserom umutiti slatkou pavlaku dodati šećer (cokoladu otopiti na pari) pa sjediniti cokoladu sa slatkou pavlakom. Staviti u frižider.

Na pleh postaviti pek papir (koristila sam špric za tulumbe) istiskivati iz šprica srednje pužice i peci krofne na 200 C oko 15 minuta. Dok ne budu doobile tamno zlatnu boju.

Kada se krofne ispeku, ostaviti ih na sobnoj tem. da se prohlađade pa ih preseći na pola. Prohlaenim filovima uz pomoć šprica filovati krofne.

Savet

Za ljubitelje kokosa, kapice krofni se mogu umakati u otopljenu cokoladu pa u kokos za intenzivniji ukus.