

Holandske princes krofne

Za sve obožavaoce čokolade

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

100 ml ulja
200 ml vode
180 g brašna oštrog
3 jaja

Krem:

3 žumanceta
300 ml mleka
5 kašika/e šećera
3 kašika/e brašna
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 kesica Dr. Oetker Šlag pene

Čokoladni preliv:

300 g čokolade za kuvanje
100 ml slatke pavlake

Dekoracija:

Dr. Oetker Dekor Kakao mrvice

- 1** U šerpu odgovarajuće veličine nasuti ulje i vodu i ostaviti da provri, skloniti sa vatre i uz mešanje dodati brašno da se dobije kompaktna glatka masa bez grudvica. Prebaciti iz šerpe u posudu za mešanje i ostaviti da se smlači, a nakon toga uz mešnje mikserom dodavati, po malo, umućena jaja dok se ne dobije glatko mekano testo.
- 2** Dresir džakom na pleh obložen papirom formirati krofne ne veće od veličine oraha. Peći u rerni na 200 stepeni dok ne porumene, oko 30 minuta. Nakon pečenja ostaviti krofne da se potpuno ohlade.
- 3** U šerpi odgovarajuće veličine ugrejati 2 dl mleka dok ne proključa. U posudu za mešanje sipati ostatak mleka, brašno, vanilin šećer i žumanca i sve uz mešanje prebaciti u šerpu sa ključalim mlekom. Kuvati kratko, uz mešanje dok se ne dobije glatki krem. Prebaciti u drugu posudu i ostaviti da se ohladi.
- 4** Umutiti šlag sa 1 dl mleka. Kada se krem ohladi mikserom sjediniti sa šlagom. Hladne krofne filovati dresir džakom tako što se probuši dno i ušprica krem.
- 5** U šerpi otopiti čokoladu i slatku pavlaku, pa umočiti svaku punjenu krofnu u i ostaviti da se ohladi. Po želji, posuti ih dekorativnim mrvicama.



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300