

Šarene krofnice

Pripremite domaće krofnice i dekorišite ih svakog puta na jedinstven način!

30 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 350 g brašna
- 2 kesice Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
- 1 prstohvat soli
- 650 ml mleka
- 2 jaja
- 2 žumanaca
- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade
- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom vanile
- 100 g crne čokolade (otopljene)
- 100 g bele čokolade (otopljene)
- 2 kesice Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice
- 1 pakovanje Dr. Oetker Boje za kolače crvene
- 1 pakovanje Dr. Oetker Boje za kolače plave
- 300 ml ulja

- 1** Brašno pomešati sa 2 kesice suvog kvasca i prstohvatom soli. Dodati 150 ml mleka, 2 žumanca i i 2 cela jaja. Mešati da se svi sastojci sjedine. Testo ostaviti na toplom da naraste, pola sata. Radnu površinu posuti brašnom, nadošlo testo razvući oklagijom. Krofne vaditi čašom ili modlom.
- 2** Naraslo testo izručiti na površinu posutu brašnom, pa ga premesiti, razvući oklagijom. Čašom vaditi krofne. Pokriti krofne krpom. Za to vreme staviti ulje da se zagreva, pa pržiti krofne.
- 3** Umutiti sadržaj kesice krem pudinga sa ukusom vanile sa 250 ml mleka. Umutiti sadržaj kesice krem pudinga sa ukusom čokolade sa 250 ml mleka. Prebaciti ih u dresir kese, pa puniti krofne. Otopljenu belu čokoladu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati crvenu, a drugi deo plavu boju za kolače. Krofne umakati u crnu, crvenu i plavu čokoladu. Po želji, nekoliko krofni se mogu umočiti u belu čokoladu pre stavljanja boje za kolače. Posuti ih šarenim mrvicama.