

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Nutella princes krofne

Krofne:

250 ml vode

125 ml ulja

prstohvat soli

3 kasicice secera

150 g brasna

4 srednja ili 5 manjih jaja

Fil:

1 l mleka

180 g secera

2 pudinga od vanile

4 kasike gustina

100 g Nutelle/eurokrema

1 slag

100 ml vode ili mleka

Priprema:

Za fil razmutiti prasak za puding, secer i gustin u malo mleka. Ostatak mleka staviti na vatru da prokuva. U provrelo mleko sipati smesu od pudinga i skuvati krem. Skinuti sa vatre, dodati Nutellu, izmesati da se istopi u toplom kremu a zatim povrstinu fila prekriti komadicem plasticne folije i ostaviti da se ohladi.

Uključiti rernu da se zagreje na 200 stepeni. Dva velika pleha obložiti papirom za pečenje. Za krofne izmesati u serpicu vodu, ulje, so i secer a zatim staviti na vatru da prokuva. Kad provri skinuti sa vatre i varjačom umesati brasno. Ostaviti smesu da se prohladi minut, dva a zatim varjačom ili mikserom umesati jedno po jedno jaje. Prebaciti testo u kesu za ukrasavanje torti ili spric pa na papiru u plehu istiskati malene gomilice testa. Peci, u zagrejanj rerni, oko 25 minuta (malo krace ili malo duze, u zavisnosti od velicine krofnica). **Ne otvarati rernu!** Ostaviti da se ohlade a zatim svaku preseći na dva dela. Završiti fil, umutiti slag sa mlekom ili vodom a zatim izmiksati i krem sa nutellom. Izmesati krem sa umućenim slagom i miksati dok se smese ne povezu. Prebaciti fil u poslasticarku kesu/spric za ukrasavanje i nafilovati donji deo krofnica. Poklopiti svaku krofnicu gornjim delom (kapicom), posuti secerom u prahu i poslužiti.