

Čokoladni krofki



SESTAVINE

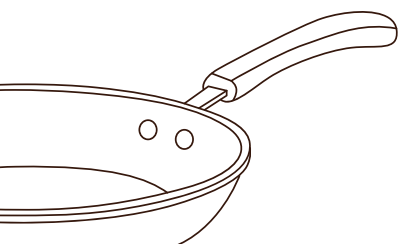
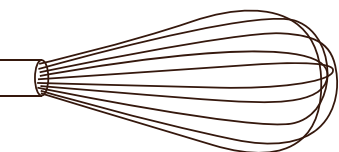
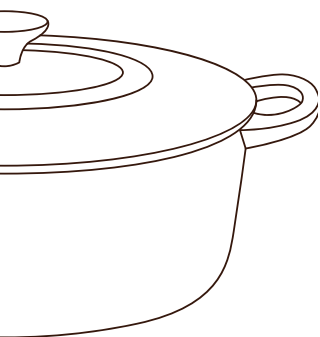
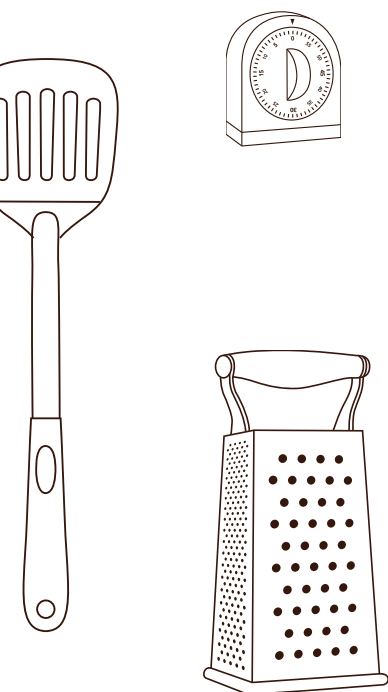
250 g mehke bele moke
200 g jedilne čokolade
20 g kakava
100 g sladkorja
100 g masla
100 g jajc (2x kos)
1,5 dl mleka
0,2 dl ruma
1 zavitek pecilnega praška
1 vaniljev sladkor

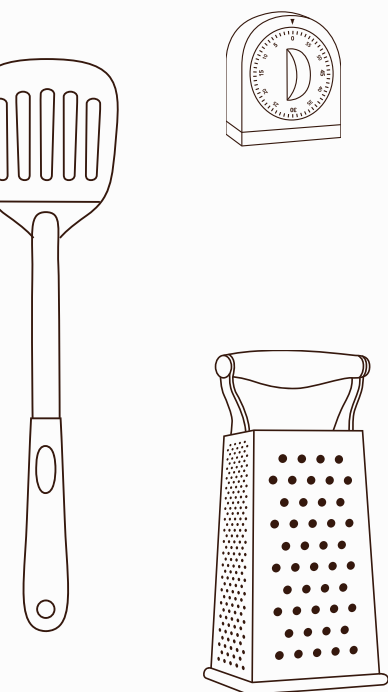
250 g jedilne čokolade
100 g kokosovega olja

Pistacija grobo mleta in izbrano sadje

KAKO PRIPRAVIMO TESTO

1. Pripravimo suhe sestavine
Moko, pecilni prašek, seseklano jedilno čokolado, sladkor, kakav in vaniljev sladkor premešamo.
2. Pripravimo mokre sestavine. Stopljenemu maslu dodamo mleko, rum in jajci. Vse skupaj dobro premešamo, da se sestavine med seboj povežejo.
3. Mokre sestavine dodamo suhim sestavinam in vmešamo v gladko testo.
4. Namaščene modelčke za krofke napolnimo s testom in damo v vročo pečico.
Pečemo približno 18 minut na 165 °C – 170 °C, uporabimo ventilacijski način.

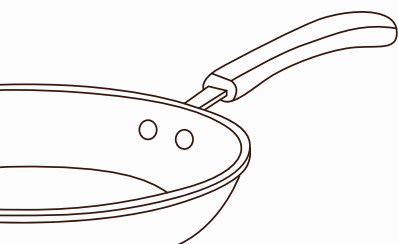
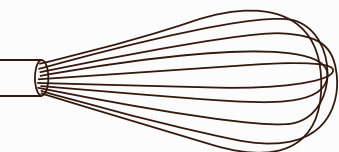
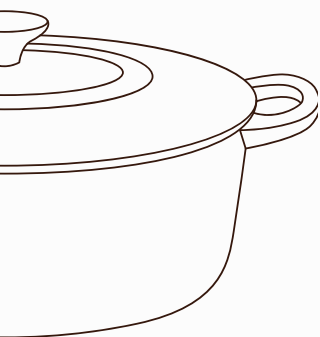




KAKO DEKORIRAMO KROFKE

Za čokoladni oblív nad soparo stopimo nadrobno čokolado, ki ji dodamo olje in zmešamo v gladek preliv.

Ohlajene krofke z zgornjo stranjo potopimo v čokoladni oblív. Počakamo da se malo strdi in potresemo s pistacijo. Okrasimo z izbranim sadjem.



Pa dober tek!