

Vanilijevi krofi



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.ikea.at

Priprava:

Vanilijeva krema: mleko, sladkor in vanilijev sladkor premešamo in zavremo. Zmešamo vanilijev puding v prahu in sladko smetano, previdno primešamo in vse ponovno zavremo. Dodamo vinjak in pustimo, da se ohladi. Kremo uporabimo kot nadev za krofe.

Priprava I:

Vzhajano testo razvaljamo 4–5 mm debelo, izrežemo kroge (s premerom 6 cm), robove premažemo z jajcem. Na sredino kroga nanese vanilijevo kremo (1 zvrhano čajno žličko), nanjo položimo drug krog iz testa in robove potlačimo. Zavijemo v dobro pomokano krpo in pustimo vzhajati v toplem prostoru približno 1 uro. Nato krofe položimo v vročo mast in jih na obeh straneh ocvremo, da se obarvajo svetlo rjavo. Krofe odcedimo in še vroče posujemo s sladkorjem v prahu.

Priprava II:

Iz testa oblikujemo krogle, jih rahlo potlačimo, vzhajamo in ocvremo v masti. Z brizgalno vrečko v vroče krofe vbrizgamo vanilijevo kremo. Pustimo, da se ohladijo, in jih posujemo s sladkorjem v prahu.

Ne glede na to, kateri način priprave izberete, morate paziti, da bodo imeli vaši krofi na sredini značilni beli rob, ki nastane, ko krofe cvrete tako, da so le do polovice namočeni v mast. Beli rob je dokaz za to, da je bilo testo mehko, rahlo in vzhajano.

Nasvet:

Vanilijeve krofe lahko posujete tudi s kokosovo moko. Pred tem jih namažite z marmelado, da se moka obdrži na krofu.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: malica

Regija: Avstrija

Sestavine:

- kvašeno testo
- mast za peko (olje, maslo ali svinjska mast)
- sladkor v prahu
- 150 g kristalnega sladkorja
- 1/2 l mleka
- 1 žlica vanilijevega sladkorja
- 30 g vanilijevega pudinga v prahu
- 1/8 l sladke smetane
- 2 cl vinjaka