

Krofi



Priprava:

Pripravite kvas. Mleko segrejte in ga polijte čez nadrobljen kvas. Pustite vzhajati. V večjo skledo presejete moko, ji dodajte rum, limonin sok in ščepec soli.

V kotličku stepite kisló smetano, jajca in vanilijev sladkor ter kremo postopoma in izmenično s kvasom vlivajte k moki. Stepajte s kuhalnico toliko časa, dokler testo ne postane gladko in rahlo, odstopati pa mora tudi od posode. Stepajte okoli 30 minut, lahko pa si pomagata z električnim mešalnikom (s tem stepanje skrajšate na okoli 15 minut).

Pripravljeno testo pokrijte s krpo in pustite vzhajati 45 minut. Vzhajano testo dajte na pomokano površino (če ta ni lesena, jo pokrijte s prtom) in razvaljajte približno centimeter debelo.

Z modelčkom izrežite krofe in na vsakega drugega dodajte žlico marmelade, nato pa jih prekrijte s parom brez marmelade. Robove dobro stisnite s prsti in jih odrežite z malo manjšim modelčkom. Pustite vzhajati še 15 minut (vmes krofe enkrat obrnite).

Pred koncem vzhajanja segrejte olje na približno 140 stopinj in v njem krofe po obeh straneh zlatorjavo ocvrte. Rahlo ohlajene potresite s sladkorjem v prahu.

Nasvet:

Krofe lahko z marmelado napolnite tudi po cvrtju. Če se odločite za ta postopek, testo razvaljajte dva centimetra debelo, izrežite z modelčkom, ocvrte krofe pa napolnite z marmelado s pomočjo nastavka z vrečko.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: hladna sladica , malica , topla sladica

Sestavine:

- 1 kg moke
- 8 jajc
- 150 g sladkorja
- ščepec soli
- 2,5 dl kisle smetane
- 1 dl mleka
- 50 g kvasa
- vanilijev sladkor
- 1 žlica limoninega soka
- 0,3 dl ruma
- olje za cvrenje
- sladkor v prahu
- marelična marmelada