

## Pustni krofi z vanilijevo kremo



Foto: Yü Lan - Fotolia.com

### Priprava:

Za **pustne krofe z vanilijevo kremo** najprej pripravimo kremo. Zmešamo in prevremo mleko, sladkor in vanilijev sladkor. Pazimo, da ne gre preko roba posode.

Zavitek pudinga zmešamo s sladko smetano, hitro vmešamo v vroče mleko in vse še enkrat prevremo. Dodamo rum in pustimo, da se ohladi.

Pripravimo testo in kvašeno testo. Recept najdete na naši strani.

Vzhajano kvašeno testo razvaljamo na 4-5 mm debelo. Izrežemo kroge (premer 6 cm), robove namažemo z žvrkljanim jajcem, na sredino namažemo vanilijevo kremo (približno 1 čajno žličko), čez položimo še en krog testa, robove potlačimo.

Na toplem prostoru brez prepriha pustimo pokrite krofe ca. 1 uro, da vzhajajo na dvojno velikost.

V vročem olju in pokriti posodi ocvremo krofe na eni strani, da dobijo svetlo rjavo barvo, posodo odkrijemo in jih ocvremo še na drugi strani.

**Krofe z vanilijevo kremo** odcedimo na papirnatih brisačah in še tople posipamo s sladkorjem v prahu.

### Nasvet:

Z vanilijevo kremo lahko napolnimo tudi že ocvrte krofe. Pri tem uporabimo brizgalko za marmelado. Lahko pa krof prerežemo na pol in en del premažemo z vanilijevo kremo.

Lahko pa tudi iz sredine krofa odrežemo manjši del in ga napolnimo s kremo.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** malica

**Regija:** Avstrija , Slovenija

### Sestavine:

- olje za cvrtje
- sladkor v prahu (za posip)
- 16 jajc (samo rumenjaki)
- 200 g masla
- 1 kanček ruma
- 150 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- limonina lupina (neškropljena)

### Predtesto:

- 1 kg moke
- 50 g kvasa
- 250 ml mleka (mlačnega)
- 10 g sladkorja

### Vanilijeva krema:

- 1/2 l mleka
- 150 g kristalnega sladkorja
- 1 jedilna žlica vanilijevega sladkorja
- 30 g vanilijevega pudinga v prahu
- 1/8 l sladke smetane
- 20 ml ruma