



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- ščepl soli
- 1.5 dcl mlačnega mleka
- 0.2 dcl olja
- 2 rumenjaka
- 1 vanilin sladkor
- malo limonine lupinice
- olje za cvrtje
- 25 dag moke (najbolje pol ostre, pol gladke)
- 1 zvrhana žlička kisle smetane
- 3 žlice rjavega sladkorja
- 2 žlici ruma
- mleti sladkor za posip in marelična marmelada za nadev
- 2-4 dag kvasa (pol - cel kvas)

Srčasti krofki

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V moko naredimo jamico in ob robu potresemo sol. Razdrobimo kvas in prilijemo mleko. Medtem penasto utepemo rumenjake, rjavi in vanilijev sladkor ter primešamo kislo smetano in rum. Dodamo k moki, prilijemo olje in dodamo nastrgano limonino lupinico.

Zamesimo gladko testo, ki se še prijema prstov (mora biti zelo rahlo). Pazimo, da je res dobro premešano, še najbolj je, da ga vmešamo s strojčkom.

Hlebček damo na pomokano površino in pustimo hajati eno uro, oziroma toliko časa, da vsaj še enkrat naraste.

Vzhajano razvaljamo (pomokamo) na 0.5 - 1 cm debeline in z modelčki za piškote izrezujemo srčke.

Postavimo jih na pomokan prt ali desko in pustimo hajati še po pol ure na vsaki strani (vmes jih obrnemo). Vzhajati morajo za vsaj še enkrat toliko.

Olje segrejemo (mora ga biti za vsaj 3 prste) na manjši temperaturi. Ko se začnejo delati majhni mehurčki, če vanj pomočimo leseno kuhalnico (mehurčki, ki se počasi premikajo ob kuhalnici navzgor), je pripravljeno za peko. Ne sme biti prevroče, ker bodo preveč zapečeni in znotraj surovi!

Krofke polagamo v olje z zgornjo stranjo navzdol (tista stran, ki je vzhajana, mora biti pomočena v olje). Ogenj imamo na skoraj najmanj. Pečeno jih nekaj minut v pokriti posodi, da se zlato zapečejo, nato jih obrnemo in pečemo še na drugi strani, a tokrat brez pokrovke.

Ko se malce ohladijo, jih nadevamo z marelično marmelado (prileže se tudi malinova ali borovničeva) in posipamo s sladkorjem v prahu.

Najboljši so še takoj topli, ker so rahli, kasneje pa malo otrdijo.

Dober tek!