



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

- 0.5 dcl rum
- 6 dag sladkorja
- 5 dcl mlačnega mleka
- 0.5 dcl olja
- 2 ščepeca soli
- 7 rumenjakov
- 2 kvasa
- malo sladkorja v prahu za posip
- olje za cvrtje
- 1 kg moka (+ za mesenje)
- 2 vanilina
- malo nastrgane limonine lupinice
- skoraj liter marelične marmelade

Pustni krofi

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kvas razdrobimo, dodamo pol sladkorja in 1 dl mlačnega mleka. Pustimo, da naraste.

Rumenjake penasto vtepemo s preostalim sladkorjem in vanilinom. Dodamo olje in ponovno premešamo. Nato vmešamo preostalo mleko, limonino lupinico in rum.

V 3/4 moka (najboljše je, če moka ni hladna in dobro je uporabiti pol gladke in pol ostre) vmešamo malce soli (ob robu), naredimo jamico in vlijemo kvasni nastavek. Malo premešamo in prilijemo zmes z rumenjaki. Dobro premešamo (lahko tudi zmiksamo) in dodamo še preostalo moko.

Dobljeno testo zvrnemo na pomokano delovno površino in zamesimo (dodajamo moko), da se ne prijemata več prstov, a je še dovolj mehko.

Damo v malce pomokano skledo in pokrijemo. Pustimo hajati eno uro, oziroma toliko časa, da vsaj še enkrat naraste.

Pripravimo prt, ga malce pomokamo in iz testa oblikujemo svaljke. Razdelimo jih na enake dele in z rokami oblikujemo kroglice in jih malce sploščimo. Iz takšne mase jih moramo dobiti 20-25. Polagamo jih na prt. Lahko testo tudi razvaljamo in izrezujemo krogce.

Pustimo hajati pol ure, nato jih obrnemo. V posodi segrejemo olje (za 3 prste), a ne na najvišji temperaturi. Ne sme vreti ali biti prevroče, pravšnje je, ko vanj vržemo košček testa in zacvrči.

Vanj polagamo krofe z zgornjo stranjo navzdol in posodo pokrijemo. Pečemo na najmanjši temperaturi nekaj minutk, večkrat preverimo, saj so zelo hitro pečeni. Nato jih obrnemo in pečemo odkrite še nekaj minutk (1-2).

Pečene polagamo na pladenj, obložen s papirnato brisačko, da se odcedijo.

Malo ohlajene nadevamo z marelično marmelado s pomočjo brizgalke. Posujemo jih s sladkorjem v prahu in postrežemo.

Najboljši so sveži, ko so topli in mehki. Če vemo, da jih ne bomo porabili, jih še isti dan zamrznemo, saj potem niso več mehki.

Dober tek!