



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

- 3 jedilna žlica sladkorja
- 1,8 kg moke
- 1 jedilna žlica soli
- 12 dag masla
- 400 g kisle smetane
- 8 jajc
- 18 jedilna žlica belega vina
- 1 kg rastlinske masti

## Krhki flancati

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Eno uro pred začetkom priprave, si v kuhinjo ( kjer je gotovo bolj toplo ) prinesite moko in maslo. Maslo bo tako bolj mehko, in moka ne bo preveč hladna.

Najprej v večjo posodo stresite 1,5 kg moke in pecilni prašek, nato pa naredite na sredini luknjo v katero zlijete rumenjake. Rumenjake namreč ločimo od beljakov ( iz njih bomo kasneje delali sneg, zato ji dajte v drugo posodo ). V večjo posodo, kjer je moka, nato dodamo še maslo, ki ga narežemo, da ga bomo lažje vgneti v testo, nato dodamo vino, sladkor, sol in kislino smetano. Vse skupaj malce premešamo, nato pa stepemo sneg in ga dodamo ostalim sestavinam, ter vse skupaj gnetemo toliko časa da nastane lepo testo. Po potrebi v testo vmešavamo še ostalo moko. Testo je končano, ko se ne prijema več na prste in na mizo. Testo nato položimo v posodo potreseno z moko in ga pustimo počivati kakšno uro.

Nato testo razdelimo na približno 6 kosov in najprej razvaljamo enega na debelino 1-2 mm. Nato ga razrežemo na kocke velikosti približno 6x6 cm in v vsako kocko zarezemo dve črti. V posodi segrejemo rastlinsko mast na srednji do višji temperaturi (7/9) ( nasvet - če boste v segrevačo mast dodali čisto malo soli, se bo manj penila, ko boste cvrli ) in vanjo počasi začnemo spuščati posamezne kocke, ki jih tik pred tem oblikujemo tako, da en rob potegnemo čez odprtino ki jo naredi zarez. ( postopek slikovno prikazan zgoraj ). Zraven posode si pripravimo večje cedilo, ter pod njim krožnik. Flancat cvremo v masti kakšne 5 sekund na eni in 5 sekund na drugi strani ( lahko tudi več če imate radi bolj zapečene ), nato pa jih odstranimo iz masti in položimo v cedilo, ki bo omogočilo da bo odvečna mast flancatov stekla na krožnik pod njim. Vse to ponavljamo dokler ne zmanjka kock. Postopek z valjanjem hlebčkov in rezanjem kock ponavljamo dokler ne zmanjka hlebčkov oziroma testa.

Ko se flancati ohladijo jih potresemo s sladkorjem v prahu, saj sami po sebi niso prav sladki. Glede količine nastalih flancatov, pa se lahko odločite in sestavine recepta razpolovite, date na tretjine...Recept je napisan za tako veliko količino zato, ker jih jaz osebno spečem več, saj so dobri vsaj kakšen teden, in pa seveda zato ker so slastni in jih ponavadi zmanjka že prej ;)

Originalni recept je sestavljen brez beljakov, ampak jaz jih uporabim, da ne mečem stran sestavin, prav tako pa so z beljaki flancati le malo bolj napihnjeni - niso tako trdi in se mi osebno zdijo takšni še bolj okusni. Tako da če si želite originalne flancate ne uporabite snega in tako posledično uporabite kakšnih 200-300 g manj moke.

VESELO SLADKANJE :)