



## JERNEJ KITCHEN

# VALENTINOVİ SRČKI KROFI

Valentinovi srčki krofi so mehki, puhasti in polnjeni s slastnim nadevom po lastni želji. Ti krofi niso samo lepi, ampak so odlični za tematska druženja.

ZA	16	SRČKOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	3	URE
CVRTJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	3	URE 45 MINUT

### VALENTINOVİ KROF SRČKI

260 ml vode

70 g svežega kvasa

1 žlica sladkorja

1 kg Mešanica Hit Mix za potico in krofe ŽITO

3 jajca

70 g masla

3 žlice ruma

### NADEV IN POSIP

80 g sladkorja

40 g sladkorja v prahu

350 g Lino Lada Gold Creamy

360 g marelične marmelade Podravka

10 g vanilin sladkor (Dolcela)

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

SKLEDA

PROZORNA ŽIVILSKA FOLIJA ALI POKROV

VEČJI PEKAČ ALI PRT

VEČJA PONEV S POKROVOM

TERMOMETER

### PRIPRAVA KVASNEGA NASTAVKA

V skodelico damo (mlačno) vodo, kvas in sladkor. Premešamo in postavimo na stran za 10 minut.

### NASVET

Temperatura vode in mleka naj bo med 30 - 35°C.

### TESTO

V skledo kuhinjskega robota (ali pa uporabimo večjo skledo in ročni električni mešalnik z metlicami za testo) damo Hit Mix moko, pripravljen kvasni nastavek in jajca. Pričnemo z gnetenjem. Na srednji hitrosti gnetemo 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da je testo prožno in gladko ter odstopi od sklede. Dodamo maslo in rum in gnetemo še 3 - 4 minute, da se maslo dobro poveže v testo in testo ponovno odstopi od sklede.

### PRVO VZHAJANJE

Skledo s testom pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi (22 - 25 °C), da testo vidno naraste, približno 1 do 1 1/2 ure.

### OBLIKOVANJE IN DRUGO VZHAJANJE

Pripravimo večji pekač ali prt, ki ga dobro pomokamo. Testo razvaljamo na debelino 2 cm. Iz njega z modelom za srčke (8cm) izrežemo približno 16 srčkov, oziroma odvisno od velikosti modela. Iz preostanka testa oblikujemo 70g kroglice (za krofe). Srčke (in krofe) položimo na pripravljen pekač ali prt. Srčki morajo imeti med seboj dovolj prostora, da se med vzhajanjem ne dotikajo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali prtom, ki ga rahlo poškopimo z vodo. Pustimo vzhajati 1 uro do 1 1/2 ure pri sobni temperaturi, oziroma tako dolgo, da dva do

LOPATKA  
PAPIRNATA BRISAČKA  
KOZICA  
model za srčke 8 cm

trikrat narastejo.

### CVRTJE

Na štedilnik pristavimo večjo posodo s pokrovom, primerno za cvrtje. Dodamo olje za cvrtje in segrevamo do 170 - 180°C. Testo je zelo zračno in rahlo, zato delamo s srčki z občutkom. Z rahlo pomokano lopatko krof previdno dvignemo in ga v roki obrnemo, da spodnji del krofa gleda navzgor. Srčke nežno spustimo v olje (s spodnjim delom krofa navzgor). Ponev potresemo, da se enakomerno razporedijo. Pokrijemo s pokrovko in cvremo 2 - 3 minute. Nato posodo odkrijemo, srček z žlico ali vilico nežno obrnemo in cvremo še 2 - 3 minute. Ocvrte srčke preložimo na rešetko obloženo s papirnato brisačko. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo testa.

### POSIPAMO IN POSTREŽEMO

Srčke povaljamo v mešanici sladkorja v krožniku, nato jih polnimo. Za nadev izberemo marelično marmelado ali Lino Lado Gold Creamy. Marelično marmelado v kozici segrejemo, da postane topla. Prestavimo jo v slaščičarsko vrečko in srčke napolnimo z marmelado. Lino Lado prav tako rahlo segrejemo v mikrovalovni pečici ali jo postavimo za 2 minuti v toplo vodo (zaprto).