



JERNEJ KITCHEN

DOMAČI KROFI Z BOGATO VANILIJEVO KREMO

Domači krofi z bogato vanilijevo kremo so najini najljubši. Imajo zelo puhasto in mehko notranjost, ki je napolnjena z bogato domačo vanilijevo kremo.

ZA	10	KROFOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
CVRTJE:	6	MINUT
VZHAJANJE:	240	MINUT
ČAS SKUPAJ:	275	MINUT

DOMAČI KROFI

50 g sladkorja

190 ml vode, mlačne

8 g suhega kvasa ali 16g svežega kvasa

3 jajca

500 g gladke bele moke, tip 500

1 žlica ruma

1 čajna žlička limonine lupinice

8 g soli

100 g masla, zmešanega na sobni temperaturi

2 litra repičnega olja (cvrtje)

BOGATA VANILIJEVA KREMA

80 g vaniljevega sladkorja

40 g jedilnega škroba

4 jajca

500 ml mleka

50 g masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda / kuhinjski robot

Oglas

PRIPRAVA TESTA ZA KROFE

Kvas, vodo in sladkor zmešamo v večji skledi ali v kuhinjskem robotu. Pustimo 10 minut. Medtem v manjši skledi dobro razvrkljamo jajca. Maslo narežemo na manjše kocke.

NASVET

Vode ne sme imeti več kot 35°C, saj bo drugače toplota uničila kvasovke.

PRIPRAVA TESTA ZA KROFE

V mešanico kvasa, sladkorja in vode dodamo gladko belo moko, jajca, rum ter limonino lupinico. Dobro zagnetemo. Po 5 minutah gnetenja dodamo sol. Postopoma dodajamo kocke masla, tako, da se enakomerno razporedi po testu.

NASVET

Ko končamo z gnetenjem mora biti testo gladko, prožno in svetlikajoče.

VZHAJANJE TESTA

Pokrito v skledi, na sobni temperaturi, naj testo vzhaja 2 uri, oziroma dokler se masa ne podvoji. Ko se testo podvoji, oziroma dovolj vzhaja, ga rahlo pregnetemo in postavimo v hladilnik čez noč (12 - 16 ur).

NASVET

Priporočava vzhajanje čez noč, zaradi bolj polnega okusa krofov.

OBLIKOVANJE KROFOV

Naslednji dan vzamemo testo iz hladilnika in ga z rokami oblikujemo v hlebčke. Vsak naj tehta okoli 70g. Postavimo jih

manjša skleda
kuhinjski nož
papir za peko
večja skleda
pladenj
kuhinjske brisačke
termometer
[litoželezna posoda s pokrovom](#)
metlica
živilska folija

na pekač obložen s papirjem za peko, ki je tudi pomokan. Pustimo vzhajati 2 uri. Krofi morajo imeti med seboj dovolj prostora, da se med vzhajanjem ne dotikajo. Krofe skušamo oblikovati v lepe, enakomerne, okrogle hlebčke, saj bo od tega odvisen tudi končni videz krofa.

CVRTJE

Na štedilnik pristavimo večjo posodo s pokrovom, primerno za cvrtje. Dodamo olje za cvrtje in segrevamo do 170 - 180 °C. Krofi so zelo puhasti in mehki, zato delamo z njimi z občutkom. Z rahlo pomokano lopatko krof previdno dvignemo in ga v roki obrnemo, da spodnji del krofa gleda navzgor. Krof nežno spustimo v olje (s spodnjim delom krofa navzgor). Pokrijemo s pokrovko in cvremo 2 - 3 minute. Nato posodo odkrijemo, krof z žlico ali vilico nežno obrnemo in cvremo še 2 - 3 minute. Ocvrte krofe preložimo na rešetko obložen s papirnato brisačko. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo testa.

BOGATA VANILIJEVA KREMA

V kozico stresemo suhe sestavine (vanilijev sladkor, ščepljivi soli in jedilni škrob), dobro premešamo. V ločeni skledi dobro premešamo mleko in jajca. Mokre sestavine (mleko in jajca) vlijemo k suhim sestavinam v kozico in z metlico dobro premešamo, da nastane homogena zmes. Kozico postavimo na močan ogenj in dodamo na kocke narezano maslo. Z metlico dobro vmešamo maslo v mešanico, da se popolnoma raztopi. Med neprestanim mešanjem z metlico (predvsem po dnu - zelo pomembno, sicer se nam bo mešanica zažgala) kuhamo tako dolgo, da naša mešanica za vanilijevo kremo zavre. Ko zavre, zmanjšamo ogenj in kuhamo še 1 minuto, nato odstavimo z ognja. Kremo na dotik pokrijemo z živilsko folijo in pustimo, da se ohladi.

DOMAČI KROFI Z BOGATO VANILIJEVO KREMO

Ohlajeno vanilijevo kremo dobro premešamo in jo damo v slaščičarsko vrečko. Ohlajene krofe povaljamo v sladkorju ter jih napolnimo s kremo. Postrežemo.