

Princes krofne sa jabukama



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 2.5 dl vode,
- 1.25 dl suncokretovog ulja,
- 3 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera,
- 150 g mekog (glatkog) brašna,
- 5 kom jaja (M veličina)

Vanilia krem:

- 8 dl punomasnog mlijeka,
- 120 g Dr. Oetker gustina,
- 200 g šećera,
- 4 žumanjka,
- 2 vrećice Dr. Oetker finesse aroma bourbon vanilije,
- 1 kašika Dr. Oetker arome vanilije,
- 125 g maslaca,
- 2 kašike umućenog Dr. Oetker original šlaga

Nadjev od jabuka:

- 1 kg jabuka zlatni delišes,
- 4 vrećice Dr. Oetker bourbon vanilin šećera,
- 70 g kristal šećera ,
- 2.5 dl vode,
- 2 čajne kašičice Dr. Oetker gustina

Još potrebno:

- 2 vrećice Dr. Oetker original šlaga,
- 3 dl hladnog mlijeka

Izrada:

Vanila krem:

Prvo pripremiti vanilla krem... Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1.5 dl, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Gustin, šećer, žumanjke i arome pomiješati sa 1.5 dl hladnog mlijeka u glatku smjesu bez grudvica. Dio zagrijanog mlijeka prvo dodati u smjesu sa gustinom i žumancima i promiješati, a zatim sve vratiti u šerpu sa vrelim mlijekom i zakuhati gust krem uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta, površinu krema prekriti prozirnou folijom i ostaviti na hlađenje. U ohlađen krem dodati maslac sobne temperature i izmiksati. Na samom kraju, pred samo filovanje krofni u ovaj krem dodati i 2 kašike umućenog šlaga i dobro promiješati. Fil prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom.

Tijesto:

U odgovarajućoj šerpi zagrijavati vodu, ulje i vanillin šećer. Kad tečnost prokuha, dodati brašno, dobro promiješati i na umjerenoj vatri miješati smjesu još minut, dva (smjesa je jako čvrsta u ovoj fazi). Zatim smaknuti sa šporeta i ostaviti 15 minuta da se prohladi. Nakon toga u smjesu mikserom umiksati i jedno po jedno jaje (svako naredno dodavati nakon što prethodno dobro izmiksamo). Smjesu prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom (ili nastavkom po želji) i na plehu obloženom pek papirom formirati krofne (ne morate ići suviše u visinu, pogledati slike pripreme). Ja sam od ove količine formirala 20 princes krofni. Krofne peći u prethodno zagrijanoj rerni na 200°C 40 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). *Napomena: U toku pečenja rerna se ne smije otvarati kako tijesto ne bi splasnulo! Izvaditi iz rerne, ohladiti.

Nadjev od jabuka:

*Napomena: Ovo je nešto veća količina nadjeva od one koja vam je potrebna za samo filovanje krofna, ostatak (cca 1/3) utrošite pri serviranju uz svaku krofnu ili pospremite u malu teglicu i koristite za palčinke ili slično.

Dok se krofne peku pripremiti nadjev od jabuka...Jabuke oguliti i isjeckati na manje kockice. Posuti ih bourbon vanillin šećerom. U široj tavi sa debljim dnom zagrijavati šećer i 50 ml vode dok se šećer ne otopi i smjesa postane staklaste, ljepljive teksture. Zatim dodati jabuke i dinstati oko 10-ak minuta na umjerenoj temperaturi dok jabuke ne omekšaju. Gustin prvo pomiješati sa malo vode od 2 dl kako ne bi nastale grudvice, a zatim dodati i ostatak vode. Preliti preko jabuka i miješati još par minuta, dobićete predivan sjajan nadjev sasvim dovoljne gustine. Ohladiti prije filovanja krofni.

Prije samog filovanja krofni umutiti 2 vrećice šlaga u 3 dl hladnog mlijeka. 2 kašike umućenog šlaga odvojiti za vanila krem, a ostatak prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom.

Ohlađene krofne prerezati na pola po visini i filovati prvo vanilla kremom, zatim nadjevom od jabuka, šlagom i na kraju poklopiti drugom polovinom tijesta.

Prijatno! ❤️