



Brzi cronut s vanilija kremom i malinama

⌚ 30—40 Min   

Priprema

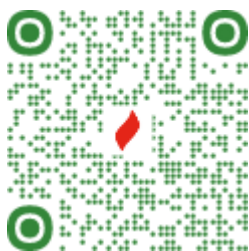
Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Zamrznutog lisnatog tijesta
1.5 l	Ulja, za prženje
1 vrećica	♦ Šećer s cimetom
100 g	Džema od maline

Za kremu od vanilije:

2 kom	Žumanjka
25 g	Gustina
300 ml	Mlijeka
1 vrećica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 žlica	♦ Bourbon vanilija pasta
1 prstohvat	Soli



- 1 Prvo pripremite kremu od vanilije. U srednji lonac stavite grijati 200 ml mlijeka do vrenja. U zdjelu dodajte žumanjke, gustin, šećer i 100 ml mlijeka te sjedinite pjenjačom. Maknite zagrijano mlijeko s vatre i uz neprestano miješanje ulijte smjesu sa žumanjcima u mlijeko.
- 2 Vratite na laganu vatru i kuhajte uz neprestano miješanje dok ne zakipi, oko 3-5 minuta. Nakon što se pojave mjehurići dodajte Bourbon vanilija pastu i sol te kuhajte još 1 minutu.
- 3 Maknite kremu s vatre, prebacite je u posudu otpornu na toplinu, pokrijte površinu plastičnom folijom i ostavite pola sata na sobnoj temperaturi. Prebacite u hladnjak i ostavite da se skroz ohladi. Ohlađenu kremu izmiksajte.
- 4 Napunite veći lonac uljem i stavite da se zagrijava na laganoj vatri do temperature od 165 C. Izrežite 10 pravokutnih komada pek papira dimenzija 10*10 cm. Vanilin šećer usipajte u zdjelicu u kojoj ćete uvaljati pečene cronute.
- 5 Lisnato razvaljajte na debljinu od 0.7 mm te pomoću okrugle modlice promjera 7 cm režite krugove. Manjom okruglim modlicom promjera 2 cm izrežite sredinu krugu kako bi dobili oblik donuta. Izrezane cronute prebacite na pek papire.
- 6 Kad se ulje zagrijalo, oprezno ubacite 2 cronuta i pržite ih 2 minute sa svake strane. Pržene cronuta izvadite na cjedilo i ostavite 1 minuta da se ocijedi višak ulja, a zatim uvaljajte u vanilin šećer. Ponovite s ostatkom tijesta i ostavite da se ohlade.
- 7 Ohlađenim cronutima s donje strane izbušite par rupa. Kremu od vanilije prebacite u jednu slastičarsku vrećicu, a džem u drugu. Punite cronute kremom i džemom kroz napravljene rupice i poslužite.