

Кронаты с ванильным кремом и малиновым джемом

90–100 Мин.

Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Слоеное тесто
1.5 л	Масло для жарки
1 пакетик	Ванильный сахар с натуральной ванилью
100 г	Малиновый джем

Для крема:

2 шт.	Желток
25 г	Кукурузный крахмал
300 мл	Молоко
1 пакетик	Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
Щепотка	Соль морская

Способ приготовления

1. Сначала приготовьте ванильный крем. В кастрюле доведите до кипения 200 мл молока. В миске смешайте яичные желтки, кукурузный крахмал, сахар и 100 мл молока, тщательно взбивая. Снимите молоко с плиты и, постоянно помешивая, влейте в него яичную смесь.
2. Верните кастрюлю на слабый огонь и готовьте, пока смесь не загустеет и не образуются пузырьки, около 3–5 минут. Как только появятся пузырьки, добавьте ваниль (стручок разрежьте вдоль и с помощью ножа выскребите семена) и готовьте еще 1 минуту.
3. Снимите крем с огня, переложите его в жаропрочную миску, накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте при комнатной температуре на 30 минут. Затем поставьте в холодильник для полного остывания.
4. Далее приступите к пончикам: наполните большую кастрюлю маслом и нагрейте его до 165°C. Отрежьте 10 прямоугольных кусочков пергаментной бумаги (10 x 10 см). Подготовьте тарелочку с ванильным сахаром.
5. Раскатайте слоеное тесто до 0,7 мм и с помощью круглой формочки (диаметром 7 см) вырежьте кружочки. В середине каждой заготовки вырежьте еще один небольшой круг, чтобы придать тесту форму пончика.
6. Когда масло нагреется, осторожно добавляйте по 2 кроната за раз и жарьте по 2 минуты с каждой стороны. Затем достаньте кронаты, слейте лишнее масло с помощью сита и посыпьте их ванильным сахаром. Повторите с оставшимся тестом и дайте кронатам остыть.
7. После охлаждения сделайте несколько отверстий в нижней части каждого кроната.
   Переложите ванильный крем в кондитерский мешок, а джем - в другой. Наполните кронаты кремом и джемом через отверстия - и готово!
   Приятного аппетита!