



# Кронът с ванилов пълнеж и сладко от малини

🕒 90–100 Минути 

## Подготовка

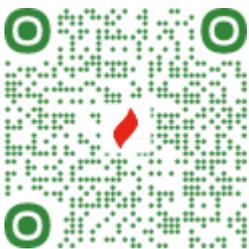
### Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Бутер тесто
100 g	Сладко от малини
1 опаковка	♦ Бурбонска ванилова захар
1 ½ L	Олио, за пържене

### За ваниловия крем

2 бр.	Жълтъци
25 g	Царевично нишесте
300 ml	Прясно мляко
1 опаковка	♦ Бурбонска ванилова захар
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	♦ Морска сол



**СЪВЕТ:** Разрежете ваниловата шушулка наполовина по дължина и с върха на нож отстранете семенцата, за да ги добавите в сместа.

- 1 В купа разбийте жълтъците за крема с царевичното нишесте, ваниловата захар, семенцата от ваниловата шушулка и 100 ml мляко.
- 2 Загрейте останалото мляко, без да кипва. След това махнете от котлона и добавете сместа с жълтъците, разбърквайки постоянно.
- 3 Намалете котлона на по-ниска температура и върнете тенджерата с ваниловия крем. Бъркайте постоянно, докато започнат да се появяват балончета, а сместа се сгъсти хубаво – около 3-5 минути. Добавете щипка сол, разбъркайте и махнете от котлона.
- 4 Покрийте крема с фолио (върху самия крем, не върху тенджерата) и оставете настрана.
- 5 Разрежете бутер тестото на кръгчета с помощта на чаша (около 7 см диаметър) или кръгла форма за курабийки. Отрежете по-малки кръгчета от средата (с около 2 см диаметър), за да получите формата на донът.
- 6 Изсипете олиото в дълбока тенджера и го загрейте до 165°C. Изсипете ваниловата захар в купичка. Опържете тестото за кронътите (можете да пържите по два наведнъж) за 2 минути от всяка страна.
- 7 Оставете ги върху цедка, за да се отцеди мазнината – не повече от минута. След това оваляйте всеки кронът във ваниловата захар и оставете да се охладят.
- 8 През това време разбийте ваниловия крем с миксер. Изсипете го в шприц, а сладкото от малини в друг. Направете малки дупчици от долната страна на кронътите и напълнете с ванилов крем и сладко.