



Maritzzi punjeni kremom od vanilije

🕒 140–160 Min 🍷🍷🍷

Priprema

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto:

350 g	Glatkog brašna
2 kom	Jaja
1 vrećica	Suhog kvasca (7g)
120 ml	Toplog mlijeka
0.5 žličice	Soli
1 žličica	♦ Korica limuna
1 vrećica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
80 g	Maslaca, sobne temperature
1 kom	Jaje, za premazivanje

Za kremu:

1 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
250 ml	Vrhnja za šlag
	Šećer u prahu, za posipanje

- 1 U zdjelici sjedinite 60 g brašna, kvasac i 80 ml mlijeka. Ostavite 10 minuta. U veću zdjelu dodajte ostatak brašna, sol, šećer i koricu limuna te promiješajte. Dodajte smjesu s kvascem, razmućena jaja i ostatak mlijeka te umijesite mekano i glatko tijesto (mijesite oko 5 minuta).
- 2 Maslac nasjeckajte i postepeno ga dodajte u tijesto uz miješanje. Nakon šta ste dodali sav maslac nastavite mijesiti još 7 minuta. Tijesto oblikujte u kuglu i stavite ga u namašćenu zdjelu. Pokrijte folijom i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi 60-90 minuta, odnosno dok duplo ne naraste.
- 3 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Dignuto tijesto premijesite i podijelite na 8 komada. Svaki dio oblikujte u kuglicu i poslažite na lim. Prekrite plastičnom folijom i ostavite da se diže 30 minuta.
- 4 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Premažite peciva razmućenim jajetom i stavite u pećnicu na 18-20 minuta, odnosno dok ne budu smeđe boje. Prebacite na rešetku i ostavite da se ohlade.
- 5 Za nadjev prepolovite mahunu vanilije i sastružite sjemenke. U zdjelu ulijte vrhnje, dodajte sjemenke vanilije i izmiksajte u šlag. Peciva zarezite po dijagonalama kako bi u sredini dobili slovo V. Izvadite taj dio, te u nastalu rupu rasporedite nadjev od šlaga. Posipajte Maritzze šećerom u prahu i poslužite.

