



Sastojci 5 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Maslaca
150 g	Brašna
4 kom	Jaja
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
250 ml	Vode
Za kremu:	
400 g	Vrhnja za šlag
0.5 žlice	Šećera u prahu
1 žlica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 paket	Učvršćivača za šlag
1 žlica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
5 žlica	Likera od jaja (Eggnog)
	Šećer u prahu za posipanje
	Svježe bobičasto voće, po želji

Princes krafne s bobičastim voćem

⌚ 45—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Za tijesto u lonac dodajte vodu, dobar prstohvat soli i maslac te zakuhajte. Zatim maknite s vatre i umiješajte brašno žlicu po žlicu. Zatim vratite na štednjak.
- 2 Neprestano miješajte dok tijesto ne postane kompaktno. Zatim maknite sa štednjaka i ostavite da se potpuno ohladi. Umutite jaja u zdjeli te ih zatim umiješajte u tijesto.
- 3 Zagrijte pećnicu na 220°. Napunite posudu vodom i stavite je na dno pećnice da se stvori para.
- 4 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Smjesu stavite u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom ta istisnite smjesu na papir za pečenje. Provjerite ima li dovoljno prostora između njih. Zatim pecite u pećnici 30 minuta. Pećnica se za to vrijeme ne smije otvarati.
- 5 Tijesto odmah nakon pečenja prerežite vodoravno na pola i ostavite da se ohladi. Tako ostaje mekano iznutra i hrskavo izvana.
- 6 Za kremu umutite vrhnje za šlag s učvršćivačem, likerom od jaja i različitim vrstama šećera u čvrsti šlag. Kremom punite tijesto.
- 7 Pospite šećerom u prahu i ukasite svježim bobičastim voćem po želji.

