

Інгредієнти 10 порц.

= Kotányi Produkte

500 г	Замороженого листкового тіста
1.5 л	Олії для смаження
1 пакет	Ванільний цукор
100 г	Малинового джему

Для ванільного крему:

2	Жовтки
25 г	Кукурудзяного крохмалю
300 мл	Молока
2 пакети	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
	Щіпка солі

Швидкі крунати з ванільним кремом та малиною

— хв

Приготування

1 Спочатку готуємо ванільний крем. У середній каструлі довести 200 мл молока до кипіння. У мисці змішати жовтки, кукурудзяний крохмаль, цукор і 100 мл молока, добре збити. Зняти нагріте молоко з плити й, постійно помішуючи, влити яєчну суміш у молоко.

2 Поставити каструлю на слабкий вогонь і варити, постійно помішуючи, поки суміш не загусне і не з'являться бульбашки, приблизно 3-5 хвилин. Коли з'являться бульбашки, додати цукрову пудру з ваніллю Бурбон і сіль, варити ще 1 хвилину.

3 Зняти крем з вогню, перелити в жаростійку миску, накрити плівкою і залишити при кімнатній температурі на 30 хвилин. Потім поставити в холодильник для повного охолодження. Після охолодження збийти крем.

4 Наповнити велику каструлю олією та нагріти її до 165°C. Вирізати 10 квадратів з пергаментного паперу (10 x10 см). Насипати ванільний цукор у невелику миску для обкачування готових крунатів.

5 Розкачати листкове тісто до товщини 0,7 мм і вирізати круглі форми діаметром 7 см. Маленьким круглим ножем (2 см) виріжте центр кожного круга, щоб надати форму пончика. Перекласти вирізані крунати на пергаментний папір.

6 Коли олія нагріється, обережно опускати по 2 крунати і смажити по 2 хвилини з кожного боку. Викласти крунати на сито для стікання олії на 1 хвилину, потім обкачати у ванільному цукрі. Повторити з рештою тіста і дати крунатам охолонути.

7 Після охолодження зробити кілька отворів на нижній частині кожного круната. Перекласти ванільний крем у кондитерський мішок, а джем в інший. Наповнити крунати кремом і джемом через отвори та подавати до столу.
Смачного!