

Pečene krafne

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 55 minuta plus dizanje

Razina : Napredna

Sastojci:

Tijesto za krafne:

- Glatko brašno 300g
- Mlijeko 125g
- Svježi kvasac 20g
- Šećer 30g
- Sol 3g
- Žumanjci 60g (3 žumanjka srednje veličine)
- Maslac 50g
- Korica limuna
- Rum 10g

Krema Diplomate od vanilije:

- Mlijeko 300g
- Žumanjci 60g (3 žumanjka srednje veličine)
- Šećer 60g
- Kukuruzni škrob 20g
- Glatko brašno 15g
- Vanilija u prahu
- Slatko vrhnje 35% 150g

Ukrašavanje:

- Liofilizirane jagode
- Šećer u prahu

Upute

1. Da biste napravili tijesto izvadite sve sastojke, tako da budu na sobnoj temperaturi.
2. Otopite kvasac u mlakom mlijeku. Izmutite žumanjke s koricom limuna i rumom. Stavite prosijano brašno, šećer i sol u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke i počnite miksati na maloj brzini.
3. Dodajte mlijeko s kvascem i mješavinu žumanjaka i ruma, pa nastavite miksati dok ne dobijete glatko tijesto. Dodajte omekšani maslac i umijesite ga u tijesto. Pokrijte tijesto i ostavite ga da fermentira dok se ne udvostruči.
4. Izrežite tijesto na komade od 50g. Svaki komad oblikujte u kuglu, pa ih stavite na pleh obložen masnim papirom. Ostavite ih na toplom da se još jednom dignu.
5. Premažite tijesto jajetom i pecite na 180°C otprilike 10-15 minuta, dok ne porumene.
6. Da biste napravili kremu diplomate prvo napravite slastičarsku kremu: zagrijte mlijeko s polovinom šećera i vanilijom u prahu, a žumanjke istucite s preostalim šećerom. Žumanjcima dodajte prosijano brašno i kukuruzni škrob i dobro promiješajte. Temperirajte mješavinu žumanjaka polovinom zagrijanog mlijeka. Dobro promiješajte i vratite sve natrag u lonac. Kuhajte kremu na srednje jakoj vatri žustro miješajući dok ne proključa, a zatim nastavite kuhati još dvije minute. Maknite lonac s vatre i prebacite kremu u čistu posudu. Pokrijte je prozirnom folijom tako da dira površinu kreme i ostavite da se ohladi.
7. Pjenjačom izradite ohlađenu slastičarsku kremu, a slatko vrhnje istucite. Umiješajte tučeno slatko vrhnje u kremu.
8. Prerežite krafne na pola. Istisnite kremu diplomate uz rubove donje polovine krafne. Sredinu napunite džemom od jagoda. Pospite liofilizirane jagode po kremi. Pokrijte gornjim dijelom i pospite šećerom u prahu.
9. Eto, vaše slasne pečene krafne su gotove! U slast!