

# Princes krafne



Autorica: Monika Topolko

Za 26 krafni

Vrijeme pripreme: 1h

Vrijeme kuhanja/pečenja: 40min

Ukupno vrijeme: 1h 40min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Torte & kolači

Ovaj je recept preuzet i prilagođen sa bloga Cooks and Bakes. Recept je precizan i uspijeva svaki put, pod uvjetom da se držite navedenih mjera i omjera. Princes krafne najbolje su kad su svježe, no mogu stajati u hladnjaku do 3 dana. Imajte na umu da će stajanjem tijesto omekšati te izgubiti lakoću i hrskavost. Princes krafne možete poslužiti na uobičajen način - posute šećerom u prahu, ili prelivene čokoladnom glazurom.

## Tijesto:

### Sastojci

250ml vode

125ml ulja

3 žličice šećera

150g brašna

250ml jaja (oko 4 velika razmućena jaja)

### Postupak

Ugrijte pećnicu na 200°C. Obložite dva velika lima papirom za pečenje.

U srednje velikoj posudi debelog dna pomiješajte vodu, ulje, sol i šećer te zagrijavajte dok ne zavrije. Maknite s vatre pa kuhačom umiješajte brašno. Budite brzi i žustri i pazite da ne nastanu grudice. Smjesu ostavite nekoliko minuta da se ohladi. Polako dodajte jaja u 2-3 navrata, žustro miješajući nakon svakog dodavanja, dok smjesa nije homogena, gusta i sjajna.

Smjesom napunite slastičarsku vrećicu za ukrašavanje s okruglim nastavkom pa je istiskujte na lim u obliku krugova promjera 4,5cm. Tijesto istiskujte spiralno i lagano uvis, a ako nemate vrećicu za ukrašavanje možete ga stavljati na lim i pomoću žličice. Ostavljajte dovoljno mjesta između svake hrpice tijesta jer će tijesto poprilično narasti tijekom pečenja. Vrhove tijesta koji strše u vis spustite tako što ćete ih lagano pritisnuti vlažnim prstom, da ne bi zagorjeli.

Pecite oko 35 - 40 minuta, odnosno dok tijesto ravnomjerno ne poprimi tamnije smeđu boju. Izvadite iz pećnice i ostavite da se potpuno ohladi prije punjenja kremom.

## Krema od vanilije:

### Sastojci

1 litra mlijeka

250g šećera

1 mahuna vanilije

1 jaje

5 žumanjaka

160g škrobnog brašna  
150g omekšalog maslaca

### **Postupak**

U većoj zdjeli pomiješajte jaje, žumanjke i oko 100ml mlijeka. Pjenjačom umiješajte škrobno brašno, pazite da razbijete sve grudice.

U srednj velikoj posudi debljeg dna pomiješajte preostalo mlijeko (900ml) i šećer. Mahunu vanilije prepolovite po dužini i ostružite sjemenke te ih dodajte mlijeku. Kuhajte dok se šećer ne otopi, a mlijeko zavrije. Maknite s vatre i ostavite da se malo ohladi. Mlijeko mora biti toplo, a ne vruće.

Polako ulijevajte toplo mlijeko u smjesu jaja, stalno miješajući pjenjačom. Smjesu ponovo ulijte u lonac i kuhajte uz stalno miješanje dok se ne zgusne odnosno dok ne dobijete sjajnu i svilenkastu kremu. Maknite s vatre i procijedite u čistu staklenu zdjelu. Na površinu kreme stavite komad plastične folije kako se ne bi napravila korica. Zdjelu stavite u veliku zdjelu napunjenu ledom ili hladnom vodom i ostavite da se krema potpuno ohladi.

U međuvremenu pjenasto izradite omekšali maslac te ga dodajte ohlađenoj kremi. Sve zajedno još jednom dobro izradite električnim mikserom dok ne dobijete čvrstu i svilenkastu kremu.

### **Sastavljanje i posluživanje:**

#### **Sastojci**

300ml slatkog vrhnja za šlag  
malo šećera u prahu  
čokoladna umak (po izboru)

#### **Postupak**

Ohlađene krafnice prerežite nazubljenim nožem na pola. Krafne su u sredini šuplje. Pomoću vrećice za ukrašavanje sa zvjezdastim nastavkom, napunite donju polovicu tijesta tako da krema potpuno ispuni rupu i da doseže otprilike još 1,5cm u visinu.

Slatko vrhnje istucite u šlag pa i njega pomoću vrećice za ukrašavanje nanosite na sloj kreme. Poklopite s gornjom polovicom tijesta i stavite u hladnjak do posluživanja.

Prije posluživanja krafne pospite šećerom u prahu ili prelijte sa čokoladnim umakom.