

Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**  
Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

**Točka vseživljenjskega učenja:**

**Dom Dr. Janka Benedika Radovljica  
Šercerjeva ulica 35  
4240 Radovljica**

**Gradivo za delavnico Domače dobrote:**

## **PUSTNI VZHAJANČKI**

**Pripravila: Nada Trošt**

**Radovljica, 15. februar 2012**

## PUSTNI VZHAJANČKI (KROFI)

### Sestavine:

1 kg moke (pol gladke, pol ostre moke)  
9 dag kvasa (2 kocki ali 1 kocka kvasa in 1 pecilni prašek)  
1/2 l mleka  
7 rumenjakov  
6 dag sladkorja  
1 vanilijev sladkor  
1 dl olja  
1/2 dl ruma  
1 kavna žlička soli  
1/2 limoninega soka



### Postopek:

Rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor stepamo, da postane masa penasta in naraste. Dodamo olje in rum. Mešamo dalje in počasi dodajamo sol, limonin sok, vzhajani kvas, preostanek mleka in moko. Mešamo še približno 10 do 15 minut. Ko je zmešano, maso zajemamo z jedilno žlico in oblikujemo kroglice (približno 7 - 10 dag mase v kroglici) in jih pustimo vzhajati približno 30 minut. Med vzhajanjem jih lahko obrnemo, tako da vzhajajo z obeh strani. V kozico damo za 3 prste olja in jih v ne prevroči maščobi zlato -rumeno spečemo.

Iz tega testa naredimo 24 krofov.

### Nasveti:

Sestavine morajo biti ogrete na sobno temperaturo. Najbolje, da so že čez noč na toplem. Moko presejemo. Za mešanje sestavin uporabimo: mešalnik za testo, kruhomat ali pa zamesimo testo kar na roke. Testo lahko oblikujemo debelejši svaljek in ga razrežemo na 24 enakih delov, iz katerih oblikujemo kroglice. Kroglice dobro pregnetemo od zunaj navznoter proti sredini, da ne bo zgoraj odstopila skorja po pečenju. V olje krofe polagamo z zgornjo

vzhajano stranjo navzdol, posodo pokrijemo in jih cvremo 4 min, nato krofe obrnemo in v odkriti posodi cvremo še 3 min. V fritezi jih cvremo na 160 - 170 °C.

Krofe polagamo na papirnate brisače. Ko se nekoliko ohladijo, vanje vbrizgamo malce ogreto marmelado, vanilijevo kremo ali Nutello in jih potresemo s sladkorjem v prahu ali oblijemo s čokolado in posujemo s kokosovo moko..

Vir: <http://www.kulinarika.net/recepti/4670/sladice/pustni-krofi/>

Postopek dela je dopolnjen z nasveti iz prakse.

## VANILIJEVA KREMA

Sestavine zadostujejo za 24 krofov

4 dcl mleka

2 vanilijeve sladkorja

2 jajci

6 žlic sladkorja

3 zravnane žlice moke

10 dag masla

Jajca stepemo z mešalnikom, da so penasta in narastejo. Postopoma umešamo vanilijeve sladkor, sladkor ter moko. Mešanico zlijemo v 4 dcl vrelega mleka in ob stalnem mešanju na majhnem ognju kuhamo 5 minut.

Najboljše je, da kremo kuhamo v loncu za kuhanje mleka, z dvojnimi dnom, v katerega se ob strani nalije voda, saj se krema na ta način ne bo prijela dna.

Kremo ohladimo do mlačnega ter vmešamo 10 dag masla. Pokrijemo s pokrovko, sicer se na kremi naredi kožica. Pustimo jo še malo stati, da se strdi in še bolj ohladi, nato pa jo napolnimo v brizgo z dolgim in ozkim nastavkom ter polnimo krofe. Ena napolnjena brizga s kremo zadostuje za nadevanje treh krofov.

## ČOKOLADNI PRELIV

Na 100 g raztopljene jedilne čokolade damo 1/2 dl olja ali 50 g masla ali margarine. Če želimo še tanjši obliv, lahko vzamemo celo 1 dl olja oziroma 100 g masla. Če uporabimo olje, bo čokolada bleščeče sijala. Količina zadošča za normalno veliko torto.

Recept za čokoladni obliv, ki se ne lomi in se lepo sveti.

### Sestavine:

1,5 dl smetane

20 dag jedilne čokolade

0,4 dl ruma

### Postopek:

Vse sestavine stopimo na pari, da dobimo lepo tekočo maso. Polijemo po torti.

Pripravila in zbrala:

Nada Trošt

Februar 2012