

# KROFI

## SESTAVINE

1 kg moka  
5 dag kvasa  
½ l mleka  
8 rumenjakov  
1 dcl kisle smetane  
10 dag sladkorja  
7 dag masla  
1 dag soli  
2 žlici ruma  
limonina lupinica  
1 l olja  
marelična marmelada  
mleti sladkor za posip



## POSTOPEK

Rumenjake stepemo s sladkorjem in maslom in jih s kvasnim nastavkom, kisló smetano, rumom, naribano limonino lupinico in soljo dodamo presejani moki.

Postopoma dodajamo toplo mleko. Testo stepamo z žlico ali mešalnikom dokler ne odstopi od sten posode in je lepo gladko.

Pokrijemo in pustimo nekoliko vzhajati, da bomo lažje oblikovali krofe.

## KROFE LAHKO CVREMO PRAZNE

Odšcipnemo primeren košček testa in vsakega posebej stehtamo, prej kot ga oblikujemo. S tem zagotovimo, da bodo vsi koščki enako dobro pečeni. Vsak krof naj tehta od 50 do 100 gramov. Naši na sliki so bili po 70 g.

Iz testa oblikujemo gladke kroglice, ki jih polagamo na topel, na polovico prepognjen in pomokan prt ali kuhinjsko krpo

Če bomo cvrli testo brez marmelade, bo bolj verjetno, da bo vsak krof lepo vzhajal in bo imel zagotovo lep venček.

## LAHKO JIH PREJ NAPOLNIMO Z MARMELADO

Testo razvaljamo na 1 cm debelo in z modelčkom za krofe (ali kozarcem) izrežemo kroge. Na vsak krog položimo žličko marmelade, pokrijemo z drugim krogom, dobro s prsti zatisnemo robove in še enkrat obrežemo z manjšim modelčkom, da se testo spoji.



S tako pripravljenimi krofi je res malo več dela, vendar je edino krof, v katerem se je marmelada prepekla, zares drugačen od tistega, ki ga kupimo v trgovini.

Ko oblikujemo vse krofe, jih pokrite z drugo polovico prta ali kuhinjsko krpo pustimo vzhajati, da se volumen podvoji.

V posodo, v kateri bomo krofe cvrli, vlijemo olje, ki naj sega vsaj tri centimetre visoko. Segrejemo ga na temperaturo 160 stopinj Celzija. Če nimamo kuhinjskega termometra, si lahko pomagamo z ročajem lesene kuhalnice, ki ga potopimo v olje. Če se ob njem pojavijo drobni mehurčki, je temperatura prava za cvrenje.

Krofe na indukciji cvremo na peti ali šesti stopnji. Dolžina pečenja pa je odvisna od teže krofov.

Krofe v vroče olje polagamo tako, da je zgornja, vzhajana stran obrnjena navzdol (je v olju). Posodo pokrijemo s pokrovom in krofe cvremo 3-4 minute. Zatem jih previdno obrnemo in cvremo še 3-4 minute brez pokrova.

Ne smejo se peči prehitro (da se ne bi spekli v notranjosti) niti ne prepočasi (da ne bi vpili preveč olja).

Seveda pa praksa naredi svoje.

Ocvrte krofe s penovko poberemo iz olja in odlagamo na rešetko, da se odcedijo.

Če smo jih pripravili brez marmelade, še tople nadevamo/nabrizgamo z marelično marmelado.

Potrosimo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

# POHANJE

## SESTAVINE

50 dag mehke moke  
4 dag kvasa  
4 rumenjaki  
0,25 l mleka  
4 dag masla  
4 dag sladkorja  
1 vanilin sladkor  
pol žličke soli  
rum  
naribana lupinica limone  
1 l olja  
marelična marmelada  
mleti sladkor za posip



Pohanje je enostavnejše in hitreje pripravljeno kot krofi. Testo pa je enako kot za krofe, le da je vse skupaj hitreje gotovo, saj testa ni potrebno vzhajati (če imamo čas, jih lahko vzhajamo, rezultat bo še lepši). Končni izdelek pa je bolj pisan, kot se za pusta tudi spodobi.

Ko imamo testo pripravljeno, ga na pomokani površini razvaljamo na približno debelino enega centimetra, zrežemo na trakove, zavozlamo in jih odlagamo na pomokano površino. Lahko pustimo še malo vzhajati.

Cvreti začnemo tiste, ki smo jih prve zavozlali.

# JOGURTOVE MIŠKE

Tudi miške običajno pripravljamo iz kvašenega testa. Seveda si moramo za pripravo vzeti čas, saj moramo čakati, da testo vzhaja.

Če pa se nam mudi, so jogurtove miške več kot odlična izbira, saj vse sestavine preprosto samo zmešamo skupaj.

## SESTAVINE

1 jogurt (180 g)  
2 jogurtova lončka moke  
3 žlice sladkorja v prahu  
2 jajci  
1 vanilin sladkor  
1 pecilni prašek  
1 žlička naribane limonine lupinice  
1 žlica ruma  
olje za cvrtje  
sladkor v prahu za posip



## POSTOPEK

V skledi z električnim mešalnikom zmešamo jajce, rum, limonino lupinico in jogurt. Nato dodamo sladkor v prahu, moko in pecilni prašek ter vse skupaj dobro premešamo, da dobimo gladko testo brez grudic. Pustimo, da testo počiva 30 minut.

V večjem loncu segrejemo olje na 180 °C (če nimamo termometra, si lahko pomagamo tako, da v olje potopimo ročaj lesene kuhalnice. Olje je dovolj vroče, ko se okoli ročaja začnejo delati mehurčki).

Vzamemo jušno žlico in jo za nekaj sekund potopimo v segreto olje. Z žlico nato zajamemo testo in ga položimo v olje. Z naoljene žlice bo testo zlahka samo zdrselo. Miške v olju cvremo postopoma. Ko se zlato rjavo ocvrejo na eni strani, jih obrnemo in ocvremo še na drugi strani. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vsega testa.

Ocvrte miške s penavko poberemo iz olja in preložimo na krožnik, ki smo ga obložili s kuhinjskimi brisačkami. Pustimo, da se odvečno olje odcedi.

Še tople miške serviramo na velik krožnik ali pladenj, potrosimo s sladkorjem v prahu in postrežemo.



# KRHKI FLANCATI

## SESTAVINE

250 g moke  
4 rumenjaki  
40 g masla  
1 žlica sladkorja  
1 ščepec soli  
1 žlica ruma  
3 žlice kisle smetane  
pol žlice limoninega soka  
2 žlici suhega belega vina  
olje za cvrtje  
sladkor v prahu in zavitek vaniljevega  
sladkorja za posip



## POSTOPEK

V skledo presejemo moko, v sredini naredimo jamico in prilijemo rum, belo vino in limonin sok.

Posebej stepemo maslo, rumenjake, sladkor, sol in kisko smetano, ter vse skupaj dodamo v jamico v moki.

Iz sestavin zamesimo gladko in voljno testo, ki mora biti malo bolj mehko kot je tisto za rezance. Skledo pokrijemo s čistim prtičem in pustimo, da testo vsaj pol ure počiva.

Na rahlo pomokani delovni površini testo razvaljamo 3 do 5 mm debelo. S kolescem (nožem) ga razrežemo na pravokotnike, velikosti približno 3 x 6 cm. V vsak testeni pravokotnik pa naredimo še tri ali štiri podolžne zareze. Če želimo še bolj zavite flancate, en vogal testa potegnemo skozi zarezo, ali pa trakove prepletamo med seboj.

V večji ponvi segrejemo olje, flancate primemo za zarezo, da nekoliko spremenimo obliko in jih polagamo v vroče olje.

Ponev med cvrenjem večkrat pretresemo, da flancati lepo narastejo. Ocvrte krhke flancate s penovko pobereemo iz olja in preložimo na krožnik obložen s papirnatimi brisačkami, da se odteče odvečno olje.

Pripravimo mešanico sladkorja v prahu in vaniljevega sladkorja in z mešanico potresemo še tople flancate.

# SNEŽNE KEPE

## SESTAVINE

- 1 liter mleka
- 7 beljakov
- 180 g sladkorja
- vanilin sladkor
- ščepec soli

## PUDING

- mleku, ki je ostalo pri kuhanju snežnih kep, dodamo še cca. 2 dl svežega mleka
- 2 vanilijeva pudinga
- 4 žlice sladkorja



## POSTOPEK

Med stepanjem beljakov dodamo ščepec soli in postopoma ves sladkor in vanilin sladkor. Ko je nastal trd sneg, še nepretrgoma stepamo cca. 3 do 5 minut.

Na ogenj pristavimo ponev z višjim robom in vanj vlijemo liter mleka, ki ga na nižji temperaturi segrevamo tik do vrelišča. Nato z žlico v vroče mleko polagamo žličnike iz beljakov in kuhamo na vsaki strani 50 sekund.

Kuhane žličnike s penovko poberemo iz mleka in jih odlagamo na cedilo, da se odtečejo mleka.

Postopek ponavljamo tako dolgo, da porabimo ves sneg iz beljakov. Snežne kepe previdno naložimo v steklene kozarce.

Po navodilu iz vrečke zmešamo dva vanilijeva pudinga. Mleku, ki nam je ostalo od kuhanja snežnih kep, dolijemo cca. 2 dl svežega mleka in pustimo, da zavre in nato vanj zakuhamo vanilijeva pudinga. Puding naj bo bolj redek.

Vanilijev puding prelijemo po snežnih kepah.