

# Hrskave Princes Krafne Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja: 30 minuta

Spremno za 90 minuta

Razina : Napredna

## **Craquelin:**

- Maslac 85g
- Smeđi šećer (demerara) 100g
- Glatko brašno 100g
- Sol mali prstohvat

## **Pareno tijesto:**

- Voda 125g
- Mlijeko 125g
- Maslac 100g
- Sol 5g
- Šećer 10g
- Glatko brašno 150g
- Jaja otprilike 250g

## **Krema Mouseline:**

- Mlijeko 500g
- Žumanjci 100g
- Šećer 125g
- Glatko brašno 25g

- Kukuruzni škrob 25g
- Vanilija u prahu
- Maslac 250g

## Upute

1. Da biste napravili craquelin kremasto izmiješajte omekšani maslac i šećer. Dodajte brašno i sol i umiješajte ih. Razvaljajte tijesto između 2 lista masnog papira na debljinu od 2mm i stavite ga tako u zamrzivač.
2. Napravite pareno tijesto. Stavite mlijeko, vodu, maslac, sol i šećer u plitki lonac i zagrijte smjesu do vrenja. Maknite lonac s vatre i dodajte brašno. Vratite lonac na vatru i kuhajte stalno miješajući otprilike 2 minute. Prebacite smjesu u čistu posudu i ostavite da se ohladi. U posebnoj zdjeli istucite jaja, te ih postupno dodajte smjesi dobro miješajući nakon svakog dodavanja. Gotovo tijesto bi trebalo biti mekano, glatko i kremasto.
3. Istisnite kuglice promjera 3-4cm nastavkom promjera 10mm.
4. Izvadite craquelin iz zamrzivača i izrežite krugove istog promjera kao što su kuglice od parenog tijesta. Stavite jedan craquelin disk na svaku kuglicu.
5. Pecite princes krafne na 180°C dok ne porumene (otprilike 20-25 minuta). Izvadite ih iz pećnice i ostavite ih da se ohlade.
6. Dok se princes krafne peku, napravite kremu mousseline. Pomiješajte mlijeko, polovinu šećera i vaniliju u prahu u velikom loncu i stavite ga na štednjak. Blanširajte žumanjke s preostalim šećerom, dodajte im prosijano brašno i škrobno brašno i izmiješajte pjenjačom. Temperirajte mješavinu žumanjaka i šećera polovinom zagrijanog mlijeka. Vratite sve natrag u lonac, pa kuhajte, žustro miješajući, dok se krema ne zgusne i prokuha. Nastavite kuhati kremu još 2 minute stalno miješajući. Maknite lonac s vatre i odmah prebacite kremu u čistu zdjelu. Pokrijte kremu folijom tako da je zalijepite za površinu kreme i ostavite je da se ohladi. Ohlađenu kremu izradite pjenjačom dok ne postane glatka, te joj postupno dodajte omekšani maslac.
7. Prerežite ohlađene princes krafne na pola i donji dio bogato napunite kremom mousseline. Pokrijte kremu gornjim dijelom i pospite ih šećerom u prahu.