

Kronat



težina: **tesko**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **400** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **250 ml**toplog mleka
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1**vanil secer
- **1/3 šolje**šecera
- **malo** soli
- **1 šolja**margarina
- **oko 5 šolja**višenamenskog brašna

Priprema

U vecoj posudi umešajte kvasac, malo šecera i mleko da nadoe. Postepeno dodajte vanil secer, jaja i ostatak šecera. Mešati dok se ne ujednaci smesa, a zatim postepeno dodati so i brašno, šolju po šolju. Mešajte i mesite testo nekoliko minuta, dok ne postane meko i elasticno.

Kada umesite, testo prekrijte folijom i ostavite na pola sata u frižider da se rashladi. Za to vreme penasto umutiti margarin sa malo brašna.

Kada se testo rashladi, izvaditi ga i na brašnom posut sto ga staviti, malo premesiti i razvuci na pravougaoonik dimenzija otprilike 33x46 cm. Premažite testo margarinom i presavijte na 3 dela: Levu trecinu preko sredine, pa desnu preko sredine. Pa i to na još tri dela, na isti nacin i stavite u frižider na još 30 minuta.

Nakon pola sata ponovo ga izvaljajte u pravougaonik i preklopite na isti način i ponovo ga stavite u frižider na 30 minuta. Prema receptu, postupak preklapanje-oklagija-frižider 4 puta, ali ja sam zbog nestrpljivosti to uradila 3 puta i podjednako je dobro. Treci, odnosno četvrti put kada završite postupak, ostavite testo u frižider na nekoliko sati ili preko noci.

Na kraju, testo razvucite na debljinu 3-5 cm i cašom vadite krofne, koje pržite na vrelom ulju u dubokoj šerpi. Prema originalnom receptu se prelivaju još dok su vruće prelivom od šecera u prahu (1/2 šolje), medom (kašike) i mlokom (2 kašike), ali u mom slučaju je to bio eurokrem, ušecerene višnje i šecer u prahu-znači preliv je po izboru.

Savet

KRONAT je nešto između kroasana i krofne, ima ukus kroasana, a peče se i izgleda kao krofna. Stalno nailazim na ovaj recept koji je "hit u svetu", pa evo za prvi put nije loše. :) Ukus je zanimljiv, a šolja toplog mleka uz vruć kronat je nekako idealan spoj. Prijatno ;)