

Brzi kroasan



Sastojci

Potrebno je:

- 2 bloka pakovanje lisnatog testa
- 1 puding sa ukusom slatke pavlake
- 2 vanilin šecera
- 3-4 kašičice kukuruzni skrob
- 100-150 g jagode
- 400 ml mleko
- 1 kašika putera
- po potrebi kristal šecer
- 1 jaje (za premazivanje)

Priprema

Lisnato testo odmrznuti i razvuci na pobrašnjennoj podlozi na debljinu od oko 3-4 mm, na dugacak pravougaonik koji podeliti na pola i preseći dijagonalno dobivši 4 trougla, sa dve veoma duge stranice.

Od dve ploce lisnatog testa, dobije se ukupno 8 kroasana.

Jagode zagrejati zajedno sa vanil šecerom i sa dodatkom kristal šecera po ukusu, u omekle jagode dodati razmucen skrob koji ste razmutili u soku od otopljenih jagoda i kuvati dok se ne zgusne u jako gust fil.

Puding skuvati u manjoj kolicini mleka, da bi fil bio gušci, sa dodatkom vanil šecera i kristal šecera. U ohla?en puding umutiti kašiku putera.

Na svaki kroasan uz ivicu najmanje stranice, dodati oko dve kafene kašike fila od jagode. Ivicu trougla premazati vodom i motati, dok ne dobijemo kroasan. Pritiskajući prstima, zatvoriti dva preostala ugla.

Kroasane staviti na pek-papir, premažite umućenim jajetom i peci na 180 stepeni, dok ne dobiju blago zlatnu boju. Puding kremom napuniti špric za šlag sa dodatkom za punjenje.

Po važenju kroasane filujte kremom ubadanjem šprica sa strane, gde je testo naj tanje.

Gotove kroasane staviti u posudu i poklopiti da se ohlade.

Na ovaj način dobićete mekano testo slično 7 day kroasanima.

Ohlavene kroasane pospite šećerom u prahu.

Recept je poslala Melita Keller, Novi sad.