

Pikantne princes krofne sa gorgonzolom

Sa začinskim biljem

1 Tepsija



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Tepsija:

papir za pečenje

Testo:

125 ml vode

0,5 ravne kašičice soli

50 ml maslinovog ulja

75 g pšeničnog brašna

25 g Dr. Oetker Gustin

3 jaja

1 ravna kašičica Dr. Oetker

Praška za pecivo

Fil:

300 g gorgonzole

1 čaša kisele pavlake

sveže mleveni crni biber

2 vezice peršuna ili vlašca (po ukusu)

1 Pripremite:

Obložite tepsiju papirom za pečenje. Zagrejte rernu.

2 Priprema testa:

Skuvajte vodu u koju ste dodali so i maslinovo ulje. Kada provri, skinite sa vatre. Pomešajte brašno sa Gustinom i odjednom dodajte u vrelu tečnost. Mešajte dok ne dobijete glatku loptu testa, potom zagrevajte oko 1 min. uz neprestano mešanje i prespite u činiju za mućenje. 2 jajeta dodajte jedno za drugim u testo i mutite mikserom (nastavci za mešenje) najvećom brzinom dok se sve ne sjedini. Poslednje jaje umutite odvojeno i dodajte samo onoliko u testo, koliko je potrebno da testo dobije visoki sjaj i u teškim trakama otpada sa kašike. Prašak za pecivo dodajte tek kada se testo ohladi. Pomoću dve kafene kašičice stavljajte hrpice testa na papir za pečenje i pecite na sredini zagrejane rerne.

Temperatura rerne otprilike 220 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 200 °C

Nivo rerne: srednja



Dr. Oetker d.o.o.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Pečene princeps krofne premestite sa papirom za pečenje na rešetku, nemojte da ih preseccate i ostavite ih da se ohlade.

3 Fil:

Mikserom (nastavci za mućenje) sjedinite gorgonzolu sa kiselom pavlakom. Začinite biberom i polovinom pripremljene količine kresa (ili drugog začinskog bilja po ukusu). Sipajte fil u špric sa okruglim ili zvezdastim nastavkom. Izbušite rupicu u svakoj princeps krofni i ravnomerno ubrizgajte fil. Punjene princeps krofne po želji servirajte u papirnim korpicama sa preostalim začinskim biljem.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300