

# Prolećne krofne iz rerne sa jagodama

Pripremite ukusne i kremaste krofne.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Testo:

500 g brašna tip 400  
1 prstohvat soli  
0,5 kašičice rendane kore limuna  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
230 ml mleka (toplog)  
80 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Suvu pekarski kvasac  
2 jaja  
60 g putera/maslaca sobne temperature  
1 kašika putera/maslaca (istopljenog) za premaz  
ulje za činjiju

### Krem:

250 g maskarpone sira  
100 g šećera u prahu  
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila  
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa  
350 ml slatke pavlake

### Još:

šećer u prahu za posipanje  
300 g jagoda (svežih) seckanih za filovanje

- 1 Za testo pomešati toplo mleko, šećer, vanilin šećer i kvasac i ostaviti da se aktivira 5 minuta.
- 2 U veću posudu staviti sve preostale sastojke za testo, dodati smesu sa kvascem i uz pomoć miksera ili ručno umesiti lepljivo testo.
- 3 Testo izvaditi iz činije i formirati loptu na podlozi koja je posuta brašnom.
- 4 Loptu vratiti u činiju podmazati je sa malo ulja, prekriti činiju krpom i ostaviti da naraste 1h.
- 5 Nakon toga premesiti testo i iseći ga na 12 jednakih delova. Od delova formirati loptice i ređati ih na pleh obloženim papirom za pečenje. Loptice opet prekriti i ostaviti da odstoje još pola sata.
- 6 Premazati ih istopljenim puterom i peći krofne 20 minuta ili dok ne dobiju zlatnu boju na 180 stepeni na režimu gde se pali gornji i donji grejač rerne.
- 7 Nakon pečenja ostaviti krofne da se ohlade u potpunosti, za to vreme pripremiti krem.

- 8 Mikserom umutiti slatku pavlaku sa kremfixom, mutiti malo pre nego što postane skorz čvrsta. U drugoj posudi umutiti maskarpone sir, prah šećer i aromu vanile. Spatulom uz lagano mešanje spojiti slatku pavlaku sa smesom od maskarpone sira u jedan fil.
  
- 9 Ohlađene krofne preseći horizontalno na pola, u dresir kesu staviti krem, donju polovinu nafilovati slojem kremom, poređati seckane jagode i preko njih staviti još jedan sloj krema. Slobodno stavite dosta jagoda kako bi punjenje bilo bogato.
  
- 10 Preklopiti gornjom polovinom, krofne posuti prah šećerom i odložiti u frižider na pola sata da se rashlade. Nakon toga su spremne za jelo.