

# Babine fritule s kestenom, punjene kremom od prošeka



## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



## VRIJEME PRIPREME

> 60 min



## BROJ NAMIRNICA

17

## Sastojci

- 1 čvrsti jogurt
- 1 jabuka
- 1 jaje
- 1 limun
- 1 naranča
- 1 čep travarice
- 1 prašak za pecivo
- žlica kesten-pirea
- 200 g oštrog brašna
- 0,5 l mlijeka
- 10 žumanjaka
- 150 g šećera
- 50 g glatkog brašna
- 250 g maslaca
- 0,05 l prošeka
- šećer u prahu
- ulje za prženje



Recept by chef Melkior Bašić.

Pomiješamo jogurt s jednom žlicom kesten-pirea, naribonom jabukom, jajetom, koricom limuna i naranče te sokom od naranče, jednim čepom travarice i praškom za pecivo. Sve skupa dobro promiješamo i dodamo oštro brašno. Želimo da smjesa bude kompaktna i glatka, pa dodajemo brašna po potrebi.

Žlicom vadimo smjesu i pržimo u kipućem ulju (oko 180 °C), u loncu ili u fritezi. Tako pečene fritule izvadimo na kuhinjski papir i pustimo ih da se dobro ocijede.

Zakuhamo mlijeko. U drugoj zdjeli dobro istučemo žumanjke sa šećerom i dodamo glatko brašno. Sve skupa dobro promiješamo tako da ne bude grudica. U smjesu pažljivo dodajemo zagrijano mlijeko, miješajući malo-pomalo. Ponovno sve zakuhamo i miješamo dok se krema ne stisne.

Maknemo s vatre i umiješamo kockice maslaca i prošek. Pustimo kremu da se ohlađenu kremu stavimo u vrećicu za ukrašavanje s metalnim nastavkom i punimo fritule. Kad je sve spremno, preostaje još samo jedan korak. Gotove punjene fritule pospemo šećerom u prahu i serviramo.

Dobar tek!

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

