

Babine fritule s kestenom, punjene kremom od proška



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 proška
šećer u prahu
ulje za prženje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Pomiješamo jogurt s jednom žlicom kesten-pirea, naribanom jabukom, jajetom, koricom limuna i naranče te sokom od naranče, jednim čepom travarice i praškom za pecivo. Sve skupa dobro promiješamo i dodamo oštrog brašna. 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 ohladi. 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!