

Punjene pince



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

2 Sweet chef vrećice suhog kvasca
150 ml K Plus mlakog mlijeka
520 g brašna
120 g šećera
1 žličica soli
2 K Plus jaja
2 žumanjka
1 žličica arome vanilije
fino naribana korica 1 limuna
fino naribana korica 1 naranče
1 žlica ruma
50 g K Plus maslaca sobne temperature
Jaje za premazivanje

Sastojci za kremu:

3 žumanjaka
80 g šećera
20 g Sweet chef vanilin šećera
500 ml K plus mlijeka
1 žličica ekstrakta vanilije
70 g gustina
50 g K Plus maslaca
K Plus džem od jagode

Nutritivne vrijednosti



Krenite s namirnicama sobne temperature. Kvasac otopite u mlijeku, dodajte malo brašna i malu žličicu šećera. Pokrijte, stavite na toplo mjesto i pustite da se volumen udvostruči. U ostatak brašna dodajte smjesu s kvascem i sve ostale sastojke. Mijesite oko 15 minuta, dok tijesto ne postane glatko i odvaja se od posude. Dobro umiješeno tijesto ostavite oko 1, 5 do 2 h na toplome da se diže i udvostruči.

Podijelite tijesto na 8 dijelova, oblikujte mini pince, odnosno loptice. Podvlačite tijesto prema unutra stvarajući glatki vanjski dio i čvrstu kuglu koja je važna za konačan oblik sirnice. Brašnom se služite da vam se tijesto ne lijepi, ali pokušajte njegovu upotrebu svesti na minimum. Oblikovane pince stavite na pleh prekriven papirom za pečenje, prekrijte i ostavite na toplom da se dignu za trećinu, oko 30 minuta. Pince premažite razmućenim jajem. Zarežite škarama ili nožem oblik križa i stavite ih peći u pećnicu na 160 stupnjeva oko 20 minuta.

Za kremu, u žumanjke dodajte šećer i dobro promiješajte, dodajte 50 ml mlijeka, gustin i vaniliju i ponovno dobro promiješajte. Stavite na vatru ostatak mlijeka. Čim zakuha smanjite jačinu vatre, maknute s vatre pa u mlijeko dodajte smjesu sa žumanjcima i dobro izmiješajte. Vratite na vatru, stalno miješajte i kuhajte par minuta. Prebaciti kuhanu kremu u zdjelu za miksiranje, pokrijte prozirnom folijom i ohladite na sobnu temperaturu. U ohlađenu kremu dodajte maslac sobne temperature i miksajte par minuta.

Mini verziju pince zarežite i napunite s pekmezom od jagoda i kremom od vanilije.

Skeniraj za prikaz na web stranici

