

# Croque-en-Bouche

Piramida od kuhanog tijesta s nadjevom od vanilije i karamelom

60 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



## Sastojci:

### Kuhano tijesto:

¼ l mlijeka  
120 g maslaca  
1 prstohvat soli  
150 g glatkog brašna  
(prosijanog)  
4 - 5 jaja (veličine M)

### Nadjev od pudinga:

¼ l mlijeka  
4 žlice šećera  
1 omot Dr. Oetker Original  
pudinga s okusom vanilije  
¼ l hladnog tučenog vrhnja  
1 omot Dr. Oetker Kremfixa

### Karamela:

250 g šećera  
40 ml vode

## 1 Kuhano tijesto:

Zakuhajte mlijeko s maslacem i soli. Maknite sa štednjaka, umiješajte brašno, vratite na štednjak i miješajući pržite tako dugo dok se tijesto ne odvaja od lonca. Maknite sa štednjaka, stavite smjesu u zdjelu i ostavite da se malo ohladi. Jaja mikserom (metlicama) pojedinačno umiješate i miješajte svako jaje tako dugo dok ne dobijete glatku smjesu; tijesto mora biti tako čvrsto da se konture tijesta ne razlijevaju.

Stavite tijesto u vrećicu za ukrašavanje s ravnim otvorom (Ø 8 mm) i na lim za pečenje obložen papirom za pečenje istisnite krafnice (Ø 3 cm).

Stavite lim za pečenje u donju polovicu zagrijane pećnice.

**Električna pećnica 190 °C**

**Pećnica na vrući zrak 170 °C**

**Vrijeme pečenja: oko 18 Minute**

Postupak pečenja ponovite s ostalim krafnama od kuhanog tijesta.

## 2 Nadjev od pudinga:

Pomiješajte mlijeko sa šećerom i pudingom u prahu i miješajući skuhajte puding. Maknite sa štednjaka i uz višekratno miješanje ostavite da se ohladi. Istucite tučeno vrhnje s Kremfixom. Polovicu umiješajte u ohlađeni puding i dodajte preostalo tučeno vrhnje. Nadjev stavite u vrećicu za ukrašavanje s malim glatkim otvorom. Ohlađene krafnice od kuhanog tijesta ubodite nastavkom vrećice za ukrašavanje i uštrcajte malo nadjeva.

## 3 Karamela:

Pomiješajte šećer s vodom, zakuhajte i ostavite da se otopi sve dok se smjesa ne karamelizira. Svaku krafnicu uronite u malo karamele i na pladnju složite u obliku piramide.

Preostalu karamelu po potrebi malo zagrijte tako da postane gusta i tekuća. Karamelu kuhačom brzim pokretima povucite preko piramide tako da nastanu tanke šećerne niti.

### Tip from the Test Kitchen

- Prilikom kuhanja karamele treba paziti na to da se na rubu lonca ne nalaze kristali šećera. Kristale šećera još prije karameliziranja skinite s ruba lonca vlažnim kistom za kolače. Ako kristali šećera padnu u karamelu, smjesa će se zamutiti i neće više biti tako sjajna (karamela propada).
- Krafnice možete uroniti i u čokoladu pa ih složiti u piramidu. Karamelu pripremite neposredno prije posluživanja.
- Kolač može stajati maksimalno 1 dan. Nakon toga se niti počinju otapati. Piramidu do posluživanja držite na hladnom mjestu (ali ne u hladnjaku).