

Kremsnita uit Kroatië / Kremsnita from Croatia



De boodschappen

- 250 gram diepvries bladerdeeg
- 100 gram maizena
- 5 kleine vrije uitloop eieren
- 90 gram kristalsuiker
- 2 theelepels vanille
- 750 ml volle melk
- 250 ml slagroom
- poedersuiker voor decoratie

De Kremsnita is een populair gebakje in Kroatië, zo maak je het:

Ontdooi het bladerdeeg en prik er gaatjes in.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak het bladerdeeg in 10 minuten goudbruin.

Scheid de eiwitten van de dooiers, schenk het wit in de mixer

Klop maizena, eidooiers, suiker, en vanille met 5 lepels melk tot vla.

Zet het restant van de melk op en breng het tegen de kook.

Voeg het maizena-mengsel aan de warme melk toe en roer.

Blijf onafgebroken roeren en wacht tot de 'vla' de dikte van pudding heeft.

Neem de vulling van het fornuis als het is ingedikt en zet het opzij.

Klop de eiwitten stijf. Vouw een volle lepel eiwit in de vulling.

Vouw dan de rest van het eiwit ook snel in de vulling.

Laat de vulling helemaal afkoelen en opstijven in de ijskast.

Snij het bladerdeeg in ongeveer gelijke delen en schep pudding op de helft ervan.

Klop de slagroom stijf en strijk een laagje op de pudding.

Druk er een stukje bladerdeeg op en bestrooi het met poedersuiker.

Dobar tek!

Kremsnita uit Kroatië / Kremsnita from Croatia



Shopping list

- 250g puff pastry, frozen
- 100g cornstarch
- 5 small free range eggs
- 90g cater sugar
- 2 teaspoons vanilla
- 750ml whole milk
- 250ml double cream
- icing sugar to dust

The Kremsnita is a popular pastry in Croatia, here is how to make it:

Defrost the puff pastry and stick holes in it.

Preheat the oven to 200 ° C.

Bake the puff pastry in 10 minutes golden.

Separate the egg whites from the yolks, pour the whites into the mixer.

Whisk cornstarch, yolks, sugar, vanilla and 5 tablespoons milk together.

Put the rest of the milk on and bring almost to the boil.

Add the cornstarch mixture to the warm milk and stir.

Keep stirring continuously and wait for the mixture to thicken.

Remove the custard from the heat when it's thick, put it aside.

Beat the egg whites stiff and fold a big spoon full into the custard.

Then fold the rest of the egg white quickly into the custard filling.

Let the custard completely cool, then stiffen in the fridge.

Cut the pastry in roughly the same size pieces and spoon custard on half of them.

Whisk the cream stiff and spread a layer on to the custard.

Press a piece of puff pastry on top and dust it with icing sugar.

Dobar tek!