סינבון עם קרם וניל פטנט

רכיבים

- כוסות קמח
- כף שמרים יבשים
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 4/1 1/4 כוס סוכר לבן
- 2/1 1/2 כפית מלח
- 4/3 3/4 כוס חלב חמים
- גרם חמאה
- ביצה בגודל L
- גרם חמאה רכה (למילוי)
- 3/1 1/3 כוס סוכר חום בהיר (למילוי)
- כפות קינמון טחון שטוחות (למילוי)
- 4/1 1/4 כוס שמנת מתוקה להקצפה (לזילוף)
- גרם גבינת שמנת 30% או קרם פרש (לקרם וניל פטנט)
- כפות חלב (לקרם וניל פטנט)
- 2/1 1/2 כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל (לקרם וניל פטנט)

הכנה

1. להכנת הבצק: בקערת מיקסר מערבבים חלב חם, סוכר ושמרים, מערבבים ונותנים להם לנוח כ-5 דקות עד שהשמרים מתחילים לעבוד. מוסיפים לקערה ביצה, מלח, אינסטנט פודינג וקמח ומערבלים על מהירות נמוכה עד שמתגבש בצק.
2. לאחר כ-5 דקות של לישה על מהירות איטית מוסיפים קוביות חמאה רכה בהדרגה עד שהן נטמעות לחלוטין בבצק. אם הבצק דביק מדי אפשר להוסיף עוד מעט קמח עד שמתקבל מרקם חלק וגמיש שאפשר לכדרר לכדור. משאירים א הבצק בקערה, מכסים עם ניילון נצמד ומגבת ונותנים לו לתפוח כשעה-שעה וחצי עד להכפלת הנפח.
3. להכנת המילוי: מערבבים בקערה 1/3 כוס סוכר ו-2 כפות שטוחות קינמון.
4. לאחר שהבצק תפח, מוציאים ממנו את האוויר ומרדדים אותו על משטח מקומח עד לעובי של כחצי סנטימטר. מורחים את החמאה הרכה על הבצק ומפזרים מעל את תערובת הסוכר והקינמון.
5. חותכים את הבצק לרצועות בעובי 2 ס״מ ומגלגלים כל רצועה לשבלול. מניחים את השבלולים בתבנית משומנת היטב בחמאה עם מרווחים כדי להשאיר מקום לתפיחה. מכסים את התבנית ונותנים לבצק לתפוח כרבע שעה. לאחר התפיחה מזלפים 1/4 כוס שמנת מתוקה מעל הסינבון ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 180 של מעלות לאפייה עד שהסינבונים זהובים ותפוחים.
6. להכנת הקרם וניל פטנט: בקערה קטנה מערבבים את הקרם פרש או גבינת שמנת, חלב ואינסטנט פודינג עד שמתקבל מרקם חלק ואחיד ומורחים מעל הסינבון לאחר שהם הצטננו מעט. מגישים מיד.

60 דקות

6 6