

Барвистий карнавал Krapfen

30—45 хв

Інгредієнти

= Kotányi Produkte

Для ванільного крему:

600 мл	Молока
120 г	Цукру
30 г	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
60 г	Порошок для ванільного пудингу

Для малинового крему:

250 г	Нежирного сиру
200 мл	Збитих вершків
200 г	Замороженої малини
4 ст.л.	Цукрової пудри
1 ст.л.	Меленого кардамону

Для глазурі з куркуми:

100 г	Цукрової пудри
1	Лимон (сік з нього)
1 ст.л.	Куркума, мелена

Для рожевої ванільно-вишневої глазурі:

2 ст.л.	Вишневого соку
200 г	Цукрової пудри
2 ст.л.	Води
1	Ваніль Бурбон

Приготування

1. Для ванільного крему довести до кипіння 250 мл молока з цукром та цукровою пудрою з ваніллю бурбон. Молоко, що залишилося, змішати з порошком ванільного пудингу та додати в кипляче молоко. Варити пудинг до готовності, а потім дати йому охолонути.
2. Для малинового крему розморозити малину, змішати з цукром і розімяти. Збити сирну масу до кремоподібного стану, все перемішати. Додати мелений кардамон.
3. Готовий крапфен розрізати хрест-навхрест посередині. Наповнити кондитерські мішечки різними начинками. Заповнити начинками крапфени.
4. Щоб зробити жовту глазур із куркуми, перемішати цукрову пудру разом з лимонним соком до однорідності. Потім додати куркуму і збити до кремоподібного стану.
5. Для рожево-вишнево-ванільної глазурі вишкрібаємо ваніль зі стручка. Змішати цукрову пудру з водою.
   Потім додати вишневий сік та ваніль.
6. Нарешті, занурити верхівки крапфена в бажану глазур і дати трохи підсохнути.
   Смачного!