



Понички с пълнеж от маскарпоне

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 ч.ч.	Къпини
1 ч.ч.	Цариградско (бодливо) грозде
150 g	Брашно
8 g	Бакпулвер
80 g	Кристална захар
2 бр.	Яйца
100 ml	Кефир
100 ml	Олио
10 бр.	Формички за понички

За пълнежа

1 с.л.	Сироп от агаве
250 g	Маскарпоне
100 g	Бита сметана
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар

- 1 Загрейте фурната предварително на 180°C и намазнете с масло формичките за понички.
- 2 Пригответе тестото за донатите като разбъркайте брашното и бакпулвера. В отделна купа разбийте яйцата с 2 с.л. кристална захар. Добавете кефир и олио. Разбъркайте добре течната със сухата смес за тестото.
- 3 Изсипете тестото във формичките и печете 15 минути. Готовите донати трябва да са златисти.
- 4 През това време пригответе пълнежа. Разбъркайте крема от маскарпоне със сироп от агаве и 1 с.л. ванилова захар или повече по желание. Разбийте сметаната и внимателно разбъркайте с маскарпонето. Измийте плодовете и ги подсушете.
- 5 Оставете поничките да изстинат, нарежете ги наполовина и намажете с крема.

СЪВЕТ: Можете да не режете донатите и просто да ги намажете с крема отгоре.

- 6 Гарнирайте с пресните плодове и сервирайте!

