

Воздушные пончики с кремом

40—45 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 стакан	Ежевика
1 стакан	Крыжовник
250 г	Маскарпоне
100 г	Сливки для взбивания
1 ст. л.	Сироп агавы
Щепотка	Манящий кардамон
140 г	Мука
8 г	Разрыхлитель теста
80 г	Сахар
2 шт.	Яйцо
100 мл	Пахта
100 мл	Масло подсолнечное
2 ч. л.	Приправа для домашней выпечки

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 180° C и смажьте форму для выпечки пончиков сливочным маслом.
2. Для теста смешайте муку с разрыхлителем в миске. В другой миске взбейте яйца с приправой для домашней выпечки и сахаром до кремообразного состояния. Затем добавьте пахту и масло, перемешайте. Теперь вмешайте мучную смесь до получения однородной массы. Разлейте тесто по формочкам и выпекайте 15 минут.
3. Приготовьте крем. Смешайте маскарпоне с сиропом агавы и кардамоном. Взбейте сливки до пиков и аккуратно вмешайте маскарпоне.
4. Свежие ягоды вымойте и обсушите. Дайте готовым пончикам остыть, а затем либо нарежьте на половинки и залейте кремом или покройте им сверху. Украсьте свежими ягодами и наслаждайтесь. Приятного аппетита!