

Składniki - Ilość osób: 15

= Kotányi Produkte

Na krem waniliowy

600 ml	Mleko
120 g	Cukier
60 g	Budyń waniliowy w proszku
30 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Na krem malinowy

250 g	Chudy twaróg
200 ml	Śmietana kremówka
200 g	Mrożone maliny
4 łyżki	Cukier puder
1 łyżeczka	Kardamon mielony

Na polewę z kurkumą

100 g	Cukier puder
1 szt	Sok z cytryny
1 łyżka	Kurkuma mielona

Na polewę z wiśni i wanilii

2 łyżki	Sok wiśniowy
200 g	Cukier puder
2 łyżki	Woda
1 szt	Wanilia Bourbon laska

Kolorowe pączki

30—45 Min

Przygotowanie

1. Aby przygotować krem waniliowy, zagotuj 250 ml mleka z cukrem i cukrem waniliowym. Pozostałe mleko wymieszaj z budyniem waniliowym w proszku i dodaj do wrzącego mleka. Gotuj budyń, aż będzie gęsty, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
2. Na krem malinowy należy rozmrozić maliny, wymieszać je z cukrem i rozgnieść. Następnie zmiksuj twaróg na kremową masę i wszystko razem wymieszaj. Na koniec wmieszaj zmielony kardamon.
3. Włóż kremy do torebek cukierniczych do kremów. Gotowe pączki przekrój w poprzek przez środek. Spód wyłóż przygotowanym nadzieniem malinowym lub waniliowym.

WSKAZÓWKA: Możesz również użyć szprycy do kremu.

4. Do przygotowania glazury z żółtej kurkumy, wymieszaj cukier puder z sokiem z cytryny trzepaczką, aż masa będzie gładka. Następnie dodaj sproszkowaną kurkumę i ubijaj, aż masa będzie kremowa.
5. Dla uzyskania różowej glazury wiśniowo-waniliowej wyskrob wanilię z laski, wymieszaj cukier puder z wodą, a następnie dodaj sok wiśniowy i dodaj wanilię.
6. Na koniec zanurz wierzch pączków w wybranej glazurze i pozostaw do wyschnięcia.