



Składniki - Ilość osób: 15

♦ = Kotányi Produkty

Na krem waniliowy

600 ml	Mleko
120 g	Cukier
60 g	Budyń waniliowy w proszku
30 g	♦ Cukier z prawdziwą Waniłą 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	Cytryna
1 łyżka	♦ Kurkuma mielona

Na polewę z wiśni i wanili

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

Kolorowe pączki

⌚ 30—45 Min   

Przygotowanie

- 1 Aby przygotować krem waniliowy, zagotuj 250 ml mleka z cukrem waniliowym i cukrem granulowanym. Pozostałe mleko wymieszaj z budyń waniliowym w proszku i dodaj do wrzącego mleka. Gotuj budyń, aż będzie gotowy, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
- 2 Na krem malinowy należy rozmrozić maliny, wymieszać je z cukrem i roznieść. 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. Następnie dodaj sok wiśniowy i dodaj wanilię.
- 6 Na koniec zanurz wierzch pączków w wybranej glazurze i pozostaw do lekkiego wyschnięcia.

