



Krafne s Chai kremom, kupinama i ogrozdom

⌚ 40—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 šalica	Kupina
1 šalica	Ogrozda
250 g	Mascarponea
100 g	Vrhinja za šlag
1 žlica	Agavinog sirupa
150 g	Brašna
1 prstohvat	♦ Chai Moment
8 g	Praška za pecivo
80 g	Šećera
2 kom	Jaja
100 ml	Mlaćenice
100 ml	Suncokretovog ulja
2 žličice	♦ Bourbon Vanilin Šećer

- 1 Zagrijte pećnicu na 180°, a kalup za pečenje krafni (10 krafni) namažite maslacem.
- 2 Za tijesto, u zdjeli pomiješajte brašno s praškom za pecivo. U drugoj posudi umutite šećer s jajima dok smjesa ne postane kremasta. Za to je najbolje koristiti ručni mikser.
- 3 Zatim dodajte mlaćenicu i ulje i promiješajte. Umiješajte smjesu brašna dok ne dobijete glatko tijesto.
- 4 Ulijte tijesto u kalupe i pecite 15 minuta. Gotove krafne trebaju biti zlatnosmeđe.
- 5 U međuvremenu pripremite chai kremu. Pomiješajte mascarpone s agavinim sirupom i Kotányi Chai Moment mlincom. Ovdje možete začiniti više ili manje, ovisno o vašim željama. Umutite čvrsti šlag i pažljivo ga pomiješajte s mascarponeom.
- 6 Operite svježe bobice i osušite. Gotove krafne ostavite da se ohlade pa prerežite na pola i napunite chai kremom.
- 7 Ukrasite svježim bobičastim voćem i uživajte.

