Krafne s Chai kremom, kupinama i ogrozdom

40—45 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1 šalica	Kupina
1 šalica	Ogrozda
250 g	Mascarponea
100 g	Vrhnja 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

Priprema

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 mlincem. 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.