



Pączki z kremem i jeżynami

🕒 40–45 Min   

Przygotowanie

- 1 W pierwszym kroku rozgrzej piekarnik do 180° i posmaruj formę do pieczenia pączków (na 10 pączków) miękkim masłem.
- 2 Do ciasta - wymieszaj w misce mąkę z proszkiem do pieczenia. W innej misce ubij korzenną mieszankę cukru z jajkami na kremową konsystencję. Najlepiej użyć do tego miksera ręcznego.
- 3 Następnie dodaj maślanekę i olej i wymieszaj. Teraz mieszaj mieszankę mąki, aż powstanie gładkie ciasto.
- 4 Wlej ciasto do foremek i piecz przez 15 minut. Gotowe pączki powinny być złotobrązowe.
- 5 W międzyczasie przygotuj krem. Mascarpone wymieszaj z syropem z agawy i nutą kardamonu Kotányi. Tutaj możesz doprawiać mniej lub bardziej intensywnie, w zależności od upodobań. Śmietanę kremówkę ubij na sztywno i dokładnie wymieszaj z mascarpone.
- 6 Umyj jeżyny i agrest i osusz. Gotowe pączki odstaw do ostygnięcia, a następnie przekrój na pół i wypełnij śmietaną, połóż na wierzch drugą część pączka.
- 7 Udekoruj świeżymi owocami i smacznego!

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

1 szklanka	Jeżyny
1 szklanka	Agrest
250 g	Mascarpone
100 g	Śmietana kremówka
1 łyżka	Syrop z agawy
1 młynek	♦ Nuta Kardamonu
150 g	Mąka
8 g	Proszek do pieczenia
80 g	Cukier
2 szt	Ekologiczne jaja
100 ml	Maślanek
100 ml	Olej słonecznikowy
2 łyżeczki	♦ Przyprawa Korzenna do domowych wypieków

