

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 maślankę 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 Produkte

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	Maślanka
100 ml	Olej słonecznikowy
2 łyżeczki	Przyprawa Korzenna do domowych wypieków