



## 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 |

# 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 maślanek 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!

