



# Малинов или Ванилов крем за понички

⌚ 30—45 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За 16 броя понички със стандартен размер

За ваниловия крем

600 ml	Прясно мляко
125 g	Кристална захар
60 g	Ванилов пудинг на прах
30 g	♦ Бурбонска ванилова захар

За малиновия крем

250 g	Обезмаслена извара
200 ml	Бита сметана
200 g	Малини, замразени
4 с.л.	Пудра захар
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно

За жълтата глазура

100 g	Пудра захар
1 бр.	Лимон
1 с.л.	Куркума

За розовата глазура

2 с.л.	Сок от череша
200 g	Пудра захар
2 с.л.	Вода
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

- 1 За ваниловия крем: загрейте 250 ml прясно мляко с ваниловата и кристалната захар, докато се разтопят. Разбъркайте остатъка от млякото с ваниловия пудинг и изсипете при другото мляко. Гответе докато се сгъсти и оставете да се охлади.
- 2 За малиновия крем: размразете малините, разбъркайте ги със захарта и индийското орехче и ги намачкайте. Разбъркайте с изварата и битата сметана до кремообразна консистенция.
- 3 Изсипете крема в шприц и напълнете поничките, които сте приготвили или купили.
- 4 За жълтата глазура: разбъркайте пудрата захар с лимоновия сок. Добавете куркумата и бъркайте с тел за разбиване докато получите гъста смес.
- 5 За розовата глазура: нарежете ваниловата шушулка наполовина по дължина. Изгребете семенцата с върха на ножа и ги разбъркайте добре с останалите съставки до получаването на гъста смес.
- 6 Потопете горната част на поничките, които сте приготвили или купили и оставете настрана, докато глазурата стегне.

