



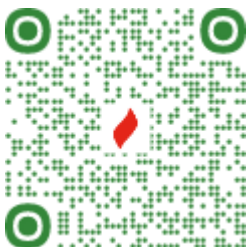
## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| 500 g        | Mrożone ciasto francuskie            |
| 1.5 l        | Olej do smażenia                     |
| 1 opakowanie | ♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon |
| 100 g        | Dżem malinowy                        |

### Na krem waniliowy

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| 2 szt        | Żółtko                               |
| 25 g         | Skrobia kukurydziana                 |
| 300 ml       | Mleko                                |
| 1 opakowanie | ♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon |
| 1 łyżka      | ♦ Pasta waniliowa Bourbon            |
| 1 szczypta   | Sól                                  |



# Szybki cronut z kremem waniliowym i malinami

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

## Przygotowanie

- 1 Najpierw przygotuj krem waniliowy. W garnku średniej wielkości podgrzej 200 ml mleka do temperatury wrzenia. W misce wymieszaj żółtko, skrobię kukurydzianą, cukier i 100 ml mleka, dobrze wymieszaj. Zdejmij podgrzane mleko z kuchenki i ciągle mieszając wlej masę jajeczną do gorącego mleka.
- 2 Postaw ponownie garnek na małym ogniu i gotuj, ciągle mieszając, aż mieszanina zgęstnieje i utworzą się pęcherzyki, około 3 minut. Gdy pojawią się bąbelki, dodaj pastę waniliową Bourbon i sól i gotuj jeszcze przez 1 minutę.
- 3 Zdejmij krem z ognia, przełóż go do żaroodpornej miski, przykryj powierzchnię folią i pozostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut. Następnie przełóż do lodówki do całkowitego wystygnięcia. Po ostygnięciu ubij krem.
- 4 Napełnij duży garnek olejem i podgrzej go do 165°C. Wytnij 10 kwadratowych kawałków papieru pergaminowego (10x10 cm). Do małej miski wsyp cukier waniliowy, którym posmarujesz smażone cronuty.
- 5 Ciasto francuskie rozwałkuj na grubość 0,7 mm i za pomocą okrągłej foremki o średnicy 7 cm wycinaj kółka. Użyj mniejszej okrągłej foremki o średnicy 2 cm, aby wyciąć środek każdego koła, aby uzyskać kształt donuta. Pokrojone cronuty przekładamy na pergamin.
- 6 Gdy olej się rozgrzeje, ostrożnie dodawaj po 2 cronuty i smaż po 2 minuty z każdej strony. Wyjmij ciastka i odsącz je na sitku przez 1 minutę, następnie obtocz je w cukrze waniliowym. Powtórz tę czynność z pozostałym ciastem i poczekaj, aż cronuty ostygną.
- 7 Po ostudzeniu zrób kilka dziurek w dnie każdego cronuta. Krem waniliowy przełóż do rękawa cukierniczego, a dżem do drugiego. Napełnij ciastka kremem i dżemem, przełóż przez dziurki i podawaj.