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 żółtka, 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 przełożyć 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.

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