

Pączki z kremem pistacjowym (8-10szt)

Krem pistacjowy:

- 250g mascarpone
- 150g pasty pistacjowej Krukam
- 100g śmietanki 30%
- 100g mleka
- tabliczka białej czekolady
- 5 żółtek
- 2 łyżki cukru

Krem najlepiej przygotować dzień wcześniej.

Żółtka ucieramy z cukrem przez minutę żeby cukier się rozpuścił. Śmietankę i mleko zagotowujemy, gorącym płynem stopniowo zalewamy utarte żółtka cały czas mieszając. Całość przelewamy do garnka i na małym ogniu gotujemy 5-10 min co chwilę mieszając aż masa widocznie zgęstnieje.

Dodajemy pastę pistacjową i pokruszoną czekoladę, mieszamy do rozpuszczenia. Na koniec dodajemy mascarpone i ponownie mieszamy tak aby nie zostały grudki. Na tym etapie masa może zrobić się rzadsza niż na początku.

Krem przekładamy do miski i przykrywamy folią tak aby folia ściśle przylegała do kremu (nie foliujemy samej miski). Odstawiamy do lodówki na noc (jeżeli robicie krem i pączki w ten sam dzień - pamiętajcie, że krem potrzebuje min. 3-4godz w lodówce. Im dłużej tym lepiej).

Ciasto drożdżowe

- 550g mąki pszennej, tortowej
- 250ml mleka
- 80g miękkiego masła
- 80g cukru
- 30g świeżych drożdży
- 2 jajka
- 2 żółtka
- ziarenka z laski wanilii lub pół łyżeczki suszonej wanilii (można pominąć)
- łyżka wódki lub spirytusu

Mleko, cukier, drożdże i 20g mąki podgrzewamy delikatnie tworząc zaczyn (Thermomix: 4min/37st/obr.2). Odstawiamy na 5 min, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami i kilka minut energicznie zagniatamy (Thermomix 8min/ 🌾).

Dużą miskę natłuszczamy i przekładamy do niej ciasto. Odstawiamy pod przykryciem do wyrośnięcia na godzinę lub nieco dłużej (ciasto pięknie rośnie - powinno podwoić objętość).

Ciasto dzielimy na 8-10 części. Każdą z nich formujemy w dłoniach na okrągłą kulkę (ciasto trochę się klei, warto dłonie "moczyć" w mące) i odkładamy na 15 min do ponownego wyrośnięcia. W tym czasie rozgrzewamy tłuszcz do smażenia (ja używam 1:1 oleju i smalca).

Idealna temperatura smażenia pączków to ok 175 st. Smażymy pączki z dwóch stron tak aby miały idealny złotobrazowy kolor. Po usmażeniu odstawiamy pączki na kratkę wyłożoną ręcznikiem papierowym. Gdy ostygną można nadziać je kremem wbijając z boku np rękaw cukierniczy.

Wersję na bogato polejcie lukrem i posypcie pokruszonymi pistacjami 😊

Smacznego!