Cytrusowe pączki serowe

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**



Składniki

- Jajka (rozmiar L) - 3 sztuki
- Białka z jajek - 3 sztuki
- Mleko - 3 łyżki
- Mąka pszenna - 1,5 szklanki
- Biały ser starty na tarce o grubym oczku - 1 szklanka
- Masło sklarowane - 1 łyżka
- Aromat cytrynowy Gellwe - 1 fiolka
- Cukier puder - 2 łyżki
- Cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżeczka
- Drożdże - 30 g
- Smalec do smażenia - 700 g
- Spirytus rektyfikowany lub rum - 40 ml
- Konfitura pomarańczowa do faszerowania - wedle uznania

Sposób przygotowania

1. Drożdże rozrób z ciepłym mlekiem, odrobiną cukru wanilinowego i małą ilością mąki. Odstaw rozczyn do wyrośnięcia.

2. Białka ubij na sztywną pianę i dodawaj do nich stopniowo żółtka utarte z cukrem pudrem, nie przerywając ubijania.

3. Następnie dosyp mąkę, starty ser skropiony aromatem cytrynowym oraz sklarowane masło i alkohol.

4. Dokładnie wyrób ciasto razem z wyrośniętym rozczynem drożdżowym. Gdy będzie „odchodziło do ręki" (jakość sera jest uzależnione od ilości dodanej mąki) pozostaw przykryte lnianą ściereczką w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

5. Formuj niewielkie kulki, nakładając w nie konfiturę pomarańczową. Tak przygotowane pączki ponownie pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

6. Smaż w głębokim tłuszczu ze wszystkich stron na ciemno-złoty kolor.

   Uwaga! – aby pączki nie „chłonęły" zbyt dużo tłuszczu, dodaj do ciasta spirytusu rektyfikowanego lub białego wysokoprocentowego alkoholu.

   Pączki po usmażeniu posyp cukrem pudrem.

7 Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Cytrusowe pączki serowe



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g



Aromat cytrynowy

Aromat cytrynowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml