סופגניות במילוי קרם מסקרפונה קפה

רז יהב



מצרכים:

(ל-15-16 סופגניות):

לבצק:

500 גרם קמח לבן

20 גרם שמרים טריים או 12 גרם שמרים יבשים

80 גרם סוכר

80 גרם חמאה רכה

ביצה בגודל L (כ-60 גרם)

250 מ"ל חלב פושר

2 כפות ברנדי

1/2 כפית מלח

לקרם מסקרפונה קפה:

מיכל (250 מ״ל) שמנת להקצפה 38%

250 גרם מסקרפונה

מנת אספרסו ארוך מקפסולת דליציוזו התכלת של אספרסו קלאב

60 גרם אבקת סוכר

כפית תמצית וניל

אופן ההכנה:

הכנת הבצק:

מערבבים בקערה את הקמח, השמרים, הסוכר והמלח.

מוסיפים חלב פושר, ביצה, ברנדי וממשיכים ללוש עוד כדקה. מוסיפים גם חמאה רכה.

לשים את הבצק במשך 8-10 דקות. מתקבל בצק רך ונוח לעבודה.

מכסים את הקערה בניילון ומניחים לבצק לתפוח במשך שעה וחצי עד שעתיים או עד שהוא מכפיל את נפחו.

מחלקים את הבצק לכדורים במשקל כ-60 גרם כל אחד.

מעצבים כל כדור לצורה חלקה ומניחים על ריבועי נייר אפייה (1010x ס"מ).

מכסים את הכדורים במגבת לחה ומניחים להתפחה נוספת של 40-60 דקות.
מחממים שמן ל-160 מעלות ומטגנים את הסופגניות 2-3 דקות מכל צד, עד שהן מזהיבות.
לחלופין, אופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות במשך 20-25 דקות לקבלת סופגניות אפויות.

<u>הכנת הקרם:</u>
מקציפים שמנת מתוקה יחד עם מסקרפונה, אבקת סוכר, שוט אספרסו ותמצית וניל עד לקבלת קרם יציב.
יוצרים חור בצד הסופגנייה או במרכזה
מזלפים פנימה את הקרם באמצעות צנטר עם פיה חלקה
מפזרים מעל אבקת סוכר ומגישים!

בתאבון!