



## Dominika Słowik: Pączki Słowika

Sekcja Specjalna - Książka przepisów | niedziela, 25 września 2017 ZOBACZ PEŁNY ODCINEK NA  **player**



Dominika Słowik: Pączki Słowika

### Pączki Słowika

- 1) Z konfiturą rabarbarową, polane różowym lukrem buraczanym
- 2) Z konfiturą malinową, polane lukrem cytrynowym
- 3) Z nadzieniem czekoladowo-śliwkowym z Cointreau

### Składniki na ciasto:

500 g mąki tortowej  
250 ml mleka  
50 g drożdży  
50 g masła roztopionego  
50 g cukru  
5 żółtek  
½ łyżeczki soli  
50 ml rumu

### Wykonanie:

Drożdże łączymy z połową cukru, dodajemy 2 łyżki mąki, i odrobinę mleka, które wcześniej podgrzewamy, aby było lekko ciepłe. Zaczyn odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Żółtka z resztą cukru ubijamy do białości. Do żółtek przesiewamy mąkę z solą, dodajemy zaczyn, wyrabiając ciasto dodajemy jednocześnie ciepłe mleko oraz rum. W momencie gdy ciasto będzie wyrobione, na sam koniec dodajemy roztopione masło. Gdy ciasto już jest gotowe, podsypujemy je od dołu mąką i odstawiamy do minimum podwojenia swojej objętości.

Gotowe wyrośnięte ciasto, wykładamy na stolnicę, rozkładamy tak aby jego wysokość była ok 1,5 cm a następnie szklanką wykrawamy pączki. Wykrojone pączki odkładamy na ściereczkę, następnie przykrywamy i czekamy jak wyrosną.

Wyrośnięte pączki smażymy w tłuszczu, nagrzanego do ok 180 stopni. Gdy smażymy ich pierwszą stronę, garnek z pączkami przykrywamy. Dopiero gdy odwrócimy pączki na drugą stronę zostawiamy bez przykrywania i smażymy do uzyskania złocistego koloru.

### 1) Pączki z konfiturą rabarbarową, polane różowym lukrem buraczanym

**Nadzienie:** 200 g rabarbaru, 4 łyżki cukru, odrobina wody

Rabarbar obrać, pokroić wrzucić do garnka, wsypać cukier i wodę, gotować do momentu uzyskania gęstej konfitury.

**Lukier:** 1 białko, 300 g cukru pudru, 1 łyżka soku z buraków

W misce utrzeć białko z cukrem, gdy lukier już będzie szklisty dodać sok z buraków i wymieszać do uzyskania jednolitego koloru.

### 2) Pączki z konfiturą malinową, polane lukrem cytrynowym

**Nadzienie:** 400 g malin, 2 łyżki cukru pudru

Maliny wraz z cukrem podgrzać w garnuszku, do uzyskania konsystencji gęstej konfitury

**Lukier:** 1 białko, 300 g cukru pudru, skórka z połowy cytryny

W misce utrzeć białko z cukrem, gdy lukier już będzie szklisty dodać skórkę z cytryny i wymieszać do uzyskania jednolitego koloru.

### 3) Pączki z nadzieniem czekoladowo-śliwkowym z Cointrou

**Nadzienie:** 200 g groszków czekolady deserowej, 150 g śliwek węgierskich, 2 łyżki cukru, 50 ml Cointrou

**Lukier:** 1 białko, 300 g cukru pudru, 1/2 łyżeczki cynamonu

W misce utrzeć białko z cukrem, gdy lukier już będzie szklisty dodać cynamon i wymieszać do uzyskania jednolitego koloru.



Podziel się



0

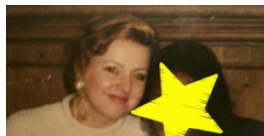


Udostępnij

## Zobacz również



**Drugi odcinek "MasterChef"**



**Międzynarodowa gwiazda w restauracji Magdy Gessler**



**Ten domowy sposób spala kalorie. Odzyskasz szczupłą figurę bez diet.**



**4. odcinek "MasterChef"**

Sponsorowane

## Komentarze (0)

Skomentuj

### Nawigacja

[Start »](#)  
[Odcinki »](#)

[Aktualności »](#)  
[O programie »](#)

### Nasze programy

[Azja Express »](#)  
[Druga Szansa »](#)

[Co za tydzień »](#)  
[Dzień Dobry TVN »](#)

### Kontakt

[Biuro reklamy »](#)

[Kontakt](#)  
ul. Wiertnicza 166

Prowadzący »  
Wideo »  
Książka przepisów »

Foto »  
Makro »  
Konkursy »

Fakty »  
Kuba Wojewódzki »  
Mam Talent! »  
Na Noże »  
Rozmowy w toku »  
Szkoła »  
Ugotowani »

Kobieta Na Krańcu Świata »  
Kuchenne rewolucje »  
Masterchef »  
Na Wspólnej »  
Singielka »  
Top Model »  
Ukryta prawda »  
[Wszystkie programy](#)

Investor Relations »  
Kariera z TVN »  
Biuro prasowe »  
Distribution »  
02-952 Warszawa  
tel. (22) 856 6161  
[widzowie@tvn.pl](mailto:widzowie@tvn.pl)

Newsletter TVN

[Zapisz się](#)

Zostań Reporterem 24!  
Zalóż swój własny serwis  
reporterski na  
[kontakt24.tvn.pl](mailto:kontakt24.tvn.pl)



**EndemolShine Polska**

2016 Endemol Shine Group B.V., Endemol Shine, MasterChef oraz MasterChef logo są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Endemol Shine Group B.V. i używane na podstawie licencji. Wszelkie prawa zastrzeżone.



Copyright © 1997-2016 TVN S.A.

[Platforma ODR](#) | [Informacje konsumenckie](#) | [Formularz odstąpienia](#) | [Polityka prywatności](#) | [Regulamin](#) | [Kontakt](#)