



Donuts με γεύση tiramisu

Υλικά: για τα donuts	Εκτέλεση
11g ξηρή μαγιά 260g γλυκιά γάλα 40g ζάχαρη 8g αλάτι 600g αλεύρι 2 αυγά 100g λιωμένο βούτυρο	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τη μαγιά, το γάλα και τα 40g ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.2. Προσθέτουμε το αλεύρι και το αλάτι. Ζυμώνουμε ελαφρά είτε με το χέρι, είτε με το μίξερ (στο οποίο έχουμε προσαρμόσει το γάντζο).3. Ενσωματώνουμε σταδιακά τον κρόκο, τα αυγά και το βούτυρο και δουλεύουμε σε μέτρια ταχύτητα για 5' περίπου.4. Αδειάζουμε το μείγμα μας σε ένα μπολ και σκεπάζουμε με μεμβράνη να εφάπτεται πάνω στη ζύμη.5. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 6 ώρες περίπου.6. Ανοίγουμε λεπτό το ζυμάρι με τη βοήθεια ενός πλάστη, κόβουμε με στρογγυλό τσέρκι με διάμετρο περίπου 4- 5cm.7. Αφήνουμε να φουσκώσουν για 10' και τηγανίζουμε στους 160ο μέχρι να πάρουν χρώμα.8. Στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας για να φύγει το επιπλέον λάδι9. Μόλις κρυώσουν ελαφρά μπορούμε να τα γεμίσουμε με την κρέμα μασκαρόνε - καφέ (εναλλακτικά, μπορούμε να τα αφήσουμε άδεια και να σερβίρουμε την κρέμα ξεχωριστά)10. Πριν το σερβίρισμα, πανάρουμε με τη ζάχαρη και τον στιγμιαίο καφέ .
για την επικάλυψη ζάχαρη άχνη στιγμιαίος καφές	
για την κρέμα καφέ - μασκαρόνε	Κρέμα καφέ - μασκαρόνε
225g γάλα 25g κρέμα γάλακτος 10g στιγμιαίος καφές 50g κρόκος αυγού 45g ζάχαρη 20g corn Flour	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος μαζί με το γάλα, τον καφέ και 30g ζάχαρη σε μία κατσαρόλα και φέρνουμε σε βρασμό2. Παράλληλα βάζουμε σε μία μπασίνα τους κρόκους μαζί με τα υπόλοιπα 60g ζάχαρη και τα χτυπάμε με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ασπρίσει καλά. Προσθέτουμε το κορν φλαουρ και ανακατεύουμε ξανά.3. Μόλις βράσει το γάλα, το αδειάζουμε σιγά σιγά στους κρόκους ώστε να ανέβει η θερμοκρασία χωρίς να ψηθούν τα αυγά.4. Επαναφέρουμε το μείγμα στην κατσαρόλα και βάζουμε να βράσει ώστε να δέσει η σάλτσα.5. Αδειάζουμε σε ένα ταψί, καλύπτουμε με μεμβράνη κουζίνας να εφάπτεται και κρυώνουμε στο ψυγείο.

* όταν κρυώσει καλά, αφρατεύουμε την κρέμα ζαχαροπλαστικής στο μίξερ με 70g μασκαρόνε για κάθε 250g κρέμα ζαχαροπλαστικής.