



20221013_4_Donuts, citroen, koffie

Cookies, Gebak

Porties: ca 20 stuks

INGREDIËNTEN

- 5 gram droge gist
- 125 ml lauwe volle melk
- 2 eetlepel suiker
- 100 gram boter, op kamertemperatuur
- 280 gram bloem, plus wat extra
- 2 eieren
- olijfolie

Afwerking

- 10 eetl. citroenmousse (zie blz. 247)
- 300 gram koffiemousseline (zie blz. 237)
- mespunt koffiepoeder
- 1 eetl. poedersuiker
- geraspte schil van 1 biologische limoen

Benodigheden:

- pan met olie om in te frituren
- keukenthermometer
- uitsteekring van 4 cm diameter
- 2 spuitzakken

BEREIDINGSWIJZE

- Meng in een kom de gist met 30 milliliter lauwwarm water, de melk en 1 eetlepel suiker.

- Zet 10 minuten apart: het zal gaan schuimen wanneer de gist actief wordt.

- Meng het gistmengsel met de boter, bloem, eieren en de rest van de suiker tot een plakkerig deeg. Kneed het deeg door op een met bloem bestoven werkblad tot het niet meer plakt en leg het daarna in een met olijfolie ingevette mengkom. Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg 45 minuten rijzen of tot het deeg in volume is verdubbeld.

- Kneed het deeg weer op een met bloem bestoven werkblad tot het soepel en elastisch is.

Verwarm een frituurpan voor tot 180 °C.

- Rol het deeg uit tot een lap van 2 centimeter dik en steek de donuts uit. Frituur de donuts tot ze aan alle kanten mooi goudbruin zijn geworden.

- Laat uitlekken op keukenpapier.

- Schep de citroenmousse en de koffiemousseline in 2 spuitzakken. Halveer de donuts en spuit op één snijkant de citroen crème met ernaast de koffiemousseline. Zet de donut-helften weer op elkaar en werk af met het koffiepoeder, de poedersuiker en limoenrasp,