

BOULES DE BERLIN MET SLAGROOM EN AARDBEIEN

Dit is patisserie – alles dus juist afgewogen !!!

Benodigdheden : voor **6 stuks**

12	gr	Verse gist
260	gr	Bloem + nog wat extra
1	st	Ei
8	gr	Vanillesuiker (1 zakje)
30	gr	Suiker
20	gr	Boter
0,5	kl	Zout
		Frituurolie
12	st	Aardbeien, of frambozen of of of
1,5	dl	Room – 40% vet
16	gr	Vanillesuiker (2 zakjes)
		Poedersuiker

Bereidingstijd: 40 minuten + 1 uur rusten

Werkwijze :

Los 12 gram verse gist op in 11 cl lauw water.

Kneed 260 gram bloem met de opgeloste gist, 1 ei, 1 zakje vanillesuiker, 30 gram griessuiker en 20 gram gesmolten boter 2 minuten met de deeghaak (of 5 minuten met de hand)

Voeg dan 0,5 kl zout toe en kneed nog 5 minuten met de keukenrobot of nog 8 minuten met de hand tot er een homogeen deeg ontstaat.

Vorm er een bal van, leg hem in een kom en dek af met een schone keukendoek.

Laat 30 minuten rusten.

Verdeel dan het deeg in 6 gelijke porties en vorm er mooie ronde balletjes van die net iets kleiner zijn dan een tennisbal.

Leg ze op een bakpapier, strooi er een beetje bloem over en laat afgedekt 30 minuten rusten.

Verwarm de friteuse tot 170 gr C.

Bak de bollen (in porties) rondom mooi goudbruin.

Haal ze uit het vet en laat afkoelen en uitlekken op keukenpapier.

Ondertussen snij je 12 aardbeien of frambozen of ander zacht fruit in blokjes.

Klop 1,5 dl room op met 2 zakjes vanillesuiker.

Snijd de bollen open en schep op de onderste helft een lepel room.

Verdeel er dan de blokjes fruit over. Sluit de bollen.

Werk af met poedersuiker.

Smakelijk.

=====