



Desserten

Pink Lady pie donuts

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Pink Lady pie donuts

5 appels (Pink Lady, in blokjes gesneden)
2 eetlepels appel cider
70 gram bruine suiker
2 theelepels kaneel
1/2 eetlepel bloem
4 eetlepels boter
50 gram suiker
snuifje zout

Voor de donuts

240 milliliters appel cider (warm)
6 eetlepels boter (gesmolten)
1/2 theelepel nootmuskaat
70 gram kristalsuiker
1 theelepel kaneel
500 gram bloem
2 eetlepels melk
2 pakken gist
1 eierdooier
snuifje zout
1 ei

Voor de mascarponecrème

200 gram mascarpone
1 zakje vanillesuiker
1 eierdooier

Bereidingswijze

Meng de gist en appelcider in een kom en zet 5 minuten opzij.

Doe de boter en suiker in een keukenrobot met deeghaak. Start met kneden tot alles een geheel vormt en voeg de eieren, melk, zout, nootmuskaat, kaneel, het gistmengsel en de bloem toe.

Haal de deegbal van de haak, leg in een grote kom, dek af en laat het deeg 1 uur rijzen.

Kneed het deeg nogmaals op een werkblad met bloem en rol het uit tot een dikte van 1,5 centimeter.

Steek rondjes uit het deeg en leg deze op een bakplaat met bakpapier.

Dek de plaat af en laat 1 uur rijzen.

Stoof de appelblokjes aan in een kookpot met boter en voeg de andere ingrediënten voor de vulling toe, laat een 10-tal minuten pruttelen tot je een dikke siroop met stukjes krijgt, houd warm.

Mix ondertussen de ingrediënten voor de mascarponecrème en doe het mengsel in een spuitzak.

Frituur de donuts in een frietketel gedurende 1-2 minuten en zet opzij.

Snijd de donuts open en leg tussen elke donut een lepel van de appelvulling.

Snijd de donuts open en leg tussen elke donut een lepel van de appelvulling.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

