Desserts / Roemenië

Papanaşi



Wrongeldonuts in de vorm van een ring met een balletje erop, met zure room en jam.

Tijd 60 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Kwark – goed uitgelekt
- ☐ 250 g bloem
- ☐ 60 gram suiker
- ☐ 1 stuk Citroenschil
- ☐ 300 ml Dikke zure room
- ☐ 1 l Olie om te frituren
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 50 g Griesmeel
- ☐ 1 theelepel natriumbicarbonaat
- ☐ 1 theelepel vanille
- ☐ 250 g Zwarte bessenjam
- ☐ 1 snufje zout

Zo maak je het.

01 Wring de wrongel in mousseline en duw hem door een zeef om eventuele korrels te verwijderen.

02 Meng de wrongel met de eieren, suiker, schil, vanille, bicarbonaat en zout.

03 Werk beetje bij beetje het griesmeel en de bloem erdoor, totdat het deeg zacht is maar niet meer plakt.

04 Laat het deeg twintig minuten rusten; het griesmeel zwelt op en het vormen wordt gemakkelijker.

05 Vorm zes ringen van tien centimeter en zes balletjes ter grootte van een walnoot.

06 Bak op 165 °C gedurende drie minuten per kant, tot ze goudbruin zijn.

07 Zet een ring op een bord, schep de zure room en de jam erover en kroon het geheel met een balletje.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: / / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / papanasi