

Opskrift
Christel Pixi

Christel Pixis Doughnuts med vaniljecreme

BAG

FOR

BørneTelefonen



Opskrift fra
Christel Pixi

Antal: 14-16 stk.

Tilberedningstid:

Vaniljecreme: 30 min + tiden til at størkne.

Dej: 2,5 time

Ingredienslisten er lang, dejen skal hæve, og der skal indlægges lidt tålmodighed. Men som de kloge siger: 'Det bedste kommer til den, som venter'. Lige dét slogan har jeg aldrig troet på. Det bedste kommer til den, der laver fluffy doughnuts proppet med hjemmelavet vaniljecreme!

Ingredienser

Doughnuts med vaniljecreme

Vaniljecreme

1 stk. vaniljestang

75 g sukker

50 g majsstivelse

400 ml sødmælk

550 ml piskefløde

2 æggeblommer

Dej

300 ml mælk

1 brev tørgær

2 æg

115 g blødt smør

50 g sukker

1 tsk salt

550 gram hvedemel

Tilberedning

2 l solsikke- eller vindrukerneolie til stegning

Fremgangsmåde

Vaniljecreme:

1. I en skål blander du vaniljekorn, sukker, majsstivelse, æggeblommer og 100 ml af mælken, pisk til det er ensartet.
2. I en gryde koger du resten af mælken sammen med 350 ml fløde – det skal kun akkurat ramme kogepunktet. Hæld derefter din æggemasse op i den varme mælk, og pisk til det tykner. Tag af varmen og hæld gennem en sigte ned i en skål og sæt på køl, til det får gelékonsistens. *Står den til dagen efter, så dæk med husholdningsfilm.*
3. Pisk de resterende 200 ml fløde til flødeskum og vend i din vaniljecreme med en dejskraber. Put i en sprøjtepose med tyl.

Tip: Du kan med fordel lave vaniljecremen dagen før.

Doughnuts:

1. Lun mælken i en gryde.
2. Hæld din mælk i røremaskineskålen, tilsæt æg, tørgær, sukker, og salt, og bland det grundigt.
3. Nu tilsætter du smør og hvedemel under omrøring, ælt i ca. 5 minutter. Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og ælt videre i hænderne. Brug rigeligt mel, da dejen er MEGET KLISTRET.
4. Læg din dej til hævnning i en skål i ca. 1 time. Den skal blive dobbelt så stor.
5. Når dejen er hævet færdig, hælder du den ud på et meldrysset bord og ruller den ud til den er 2 cm tyk. Med en udstikker på 6 cm. skærer du cirkler ud. Dyp din udstikker i mel, så den ikke hænger ved i dejen.
6. Når du har stukket alle ud, samler du resterne og starter forfra, til du ikke har mere dej.
7. Sæt alle dine doughnuts på bagepapir med mellemrum imellem, da de hæver. Læg et klæde over og lad dem hæve i 45 minutter.
8. Nu hælder du olien i en gryde. Start på fuld varme. og når den nærmer sig 170 grader, så skru ned på medium varme. Olien skal være og forblive på 190 grader, når du steger.
9. Beklæd en bagerist med køkkenrulle til dine færdige doughnuts. Steg 1-3 ad gangen, når olien er klar. De skal være let gyldne, når de vendes. De skal have ca. 45 sekunder på hver side.
10. Når de er kølet af, ruller/trykker du dem i flormelis.
11. Så stikker du hul med en gulerodsskræller og fylder dem til randen med vaniljecreme.
12. Så tager du en bid og klapper dig selv på skulderen over dit velsmagende mesterværk.