

# GEFRITURDE KERSENVLAAITJES



## CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

## INGREDIENTEN

- 1 blik Taart-vlaavulling kersen
- 1 pakje Bladerdeeg
- 4 eetlepels Roomkaas
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BENODIGHEDEN

- ronde uitsteekvorm
- deegroller

## BEREIDINGSWIJZE

- > Haal het bladerdeeg uit de verpakking. Verdeel over het aanrecht en laat even ontdooien.
- > Druk of snijd cirkels met een diameter van 6 cm uit het plak deeg. Bestrijk de helft van de cirkels met de roomkaas en laat hierbij de randen vrij. Schep 1 eetlepel kersen vlaavulling bovenop de roomkaas. Dek af met een plak deeg, druk de randen stevig aan met behulp van een vork en snijd met een mes 3 kleine inkepingen aan de bovenkant. Herhaal deze stap met het overige deeg
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Frituur de kersenvlaaitjes in de hete olie in 6 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de kersenvlaaitjes over de bordjes en besprenkel met wat poedersuiker.