

ITALIAANSE ZEPPOLE MET RICOTTA EN AMARENEKERSEN



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 130 gram Bloem
- 2 stuks Eieren
- 2 theelepels Bakpoeder
- 50 gram Suiker
- 1 stuk Vanillepeul
- 150 gram Ricotta
- 2 eetlepels Poedesuiker
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

AMARENE KERSEN

- 500 gram Kersen (diepvries)
- 100 gram Suiker
- 1 eetlepel Citroensap
- 2 theelepels Amandel-aroma
- 50 ml Amaretto

BENODIGDHEDEN

- Meloenbolletjes lepeltje
- Mixer met garden

BEREIDINGSWIJZE

- > Ontdooi de kersen en verwarm in een steelpannetje samen met de suiker op middelhoog vuur. Roer regelmatig door. Voeg wanneer de suiker is opgelost, de citroensap, de amaretto en het amandel-aroma toe. Laat op laag vuur nog 10 minuten zachtjes doorkoken. Verwijder dan van het vuur en laat afkoelen.
- > Snijd de vanillepeul over de lengte doormidden en schraap met een mes de vanille eruit.
- > Klop met een mixer met garden de eieren luchtig. Voeg de bloem, het bakpoeder, de suiker, de ricotta, een snuf zout en de vanille toe. Klop kort op de lage stand tot een glad mengsel.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Schep met behulp van een meloenbollepeltje (vet in met wat olie zodat het beslag niet blijft plakken) of twee theelepels kleine balletjes beslag voorzichtig in de pan. Frituur de Zeppoles in de hete olie aan beide zijde in ongeveer 4 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Frituur ongeveer 6 deegballetjes tegelijkertijd zodat ze mooi rond blijven en luchtig worden.
- > Verdeel de Zeppole's over een mooie schaal, besprenkel met poedersuiker en serveer met de Amarene kersen.

Tip: Garneer met witte chocoladerasp!