

MET MASCARPONE GEVULDE GEFRITUURDE AARDBEIEN MET CHOCOLADESAUS



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 500 gram Aardbeien
- 250 gram Mascarpone
- 1 theelepel Vanille extract
- 240 gram Pannenkoekenmix
- 240 ml Melk
- 1 stuk Ei
- 2 eetlepels Suiker
- 200 gram Melk chocolade

BEREIDINGSWIJZE

- > Meng de mascarpone met het vanille-extract.
- > Meng de pannenkoekenmix met de melk, de suiker en het ei tot een glad beslag.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Snijd het kroontje van de aardbeien en schep met behulp van een theelepeltje de kern eruit. Vul de kern met het mascarpone-mengsel. Haal de aardbeien vervolgens door het pannenkoekenbeslag en laat voorzichtig in de frituurpan glijden.
- > Frituur de aardbeien in de hete olie in ongeveer 2 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Smelt de chocolade au bain-marie.
- > Verdeel de gefrituurde aardbeien over een schaal en maak met behulp van een lepel rustieke strepen chocolade eroverheen.

Tip: Garneer met verse munt. Serveer de gefrituurde aardbeien direct zodat ze lekker knapperig blijven.