

Boules de Berlin met mascarponemousse



Een boule de Berlin, volgepropt met zalige mascarponecrème en karamel – dat is het sein om je schort om te doen en de keuken in te duiken! Let's go!

VOOR 20 STUKS

VOOR HET DEEG

- 500 g bloem
- 70 g suiker
- 10 g zout
- 20 g verse gist
(of 7 g gedroogde gist)
- 250 ml melk (lauw)
- 2 eieren
- 100 g boter (zacht)
- plantaardige olie (om te frituren)

VOOR DE AFWERKING

- suiker
- 1000 g mascarponemousse
- 300 g karamel

Meng de bloem, de suiker en het zout in een grote kom. Los de verse gist op in de lauwwarme melk. Voeg het gistmengsel en de eieren toe aan de droge ingrediënten en meng goed. Voeg de zachte boter toe en kneed het deeg ongeveer 10 minuten tot het glad en elastisch is. Leg het deeg in een licht ingevette kom, dek het af met een doek en laat het 1 à 2 uur rijzen op een warme plaats tot het in volume is verdubbeld.

Stort het gerezen deeg op een met bloem bestrooid werkvlak en weeg bolletjes af van 50 gram. Dek de bolletjes af met een doek en laat ze weer rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld; dit duurt 30 à 45 minuten. Verhit de plantaardige olie in een diepe pan of friteuse tot 175 °C. Frituur de boules de Berlin tot ze goudbruin zijn, 2 à 3 minuten per kant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en rol ze in suiker.

Maak een klein gaatje in elke boule met een spuitmondje of een mes. Vul een spuitzak met de mascarpone-mousse en karamel en vul elke boule de Berlin royaal.