

Berlinere med brombær cheesecakefyld

Opskrift til 20-22 stk.

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Berlinere

- 2,5 dl sødmælk
- 125 g smør
- 25 g gær
- 1/2 tsk. salt
- 50 g sukker
- 1/2 tsk. stødt kardemomme
- 1 god tsk. vaniljesukker
- skallen fra 1 øko eller sprøjtet citron
- 2 æg
- 450 g mel

Desuden

- cirka 1 liter fritureolie eller solsikkeolie
- cirka 3 dl sukker

Brombær cheesecake fyld

- 2 dl piskefløde
- 100 g flødeost naturel
- 1 dl fed creme fraiche
- 4 spsk. brombærmarmelade
- citronskal fra 1/2 øko eller sprøjtet citron
- friske brombær som pynt

Sådan gør du

BERLINERE

1. Kom smør og lidt af mælken i en skål og giv det en tur i mikrobølgeovnen, så smørret lige smelter.
2. Bland det sammen med resten af den kolde mælk i en skål. Jeg bruger en røremaskine til dejen, men den kan dog godt røres i hånden også.
3. Opløs gær her i og tilføj også salt, sukker, kardemomme og vaniljesukker.
4. Riv skallen af citronen her i og kom æg ved. Rør det sammen.
5. Tilføj melet lidt af gangen, hvis du rører i hånden. Brug du maskine, kan du godt komme alt mel i på en gang. Men giv den først en tur ved lav omdrejning inden du skruer godt op. Bare så melet ikke sprøjter over det hele.
6. Rør / ælt så godt i 7-8 minutter, til dejen slipper skålens kanter
7. Kom en opklippet frysepose + et viskestykke over skålen og lad dejen hæve her i, i en times tid

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

på køkkenbordet. Dejen må gerne tre hævet op til dobbeltstørrelse.

BROMBÆR CHEESECAKE CREME

1. Imens dejen hæver kan du lave din cheesecakecreme. Pisk fløde til en let og luftig flødeskum. Kom flødeost, creme fraiche, marmelade og riv citronskal i skålen. Rør det sammen og stil på køl.

KOGNING OG FYLDNING AF BERLINERE

1. Del nu dejen i 20 lige store, mine vejede 55 g stykket. Fold og rul dem så runde du kan og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Så kan de efterhæve 20 minutters tid imens du klargør fyld og frituregryde.
2. Stil en stor gryde frem og fyld den med olie, jeg bruger solsikkeolie og fylder, så 2-3 cm af bunden er dækket med olie. Varm det stille og roligt op. Det skal ikke være mega varmt og sprutte og sprøjte, så bliver de brankede. Men det skal alligevel være så varmt, at hvis du smider en blette test (klump dej) ned i gryden, skal det boble stille og roligt op omkring den.
3. Imens olien bliver varm, kan du komme din creme i en sprøjtepose. Jeg bruger en med en fyldetyl. Kom også godt med sukker på én tallerken og godt med køkkenrulle på en anden tallerken. Stil begge tallerkener i nærheden af din frituregryde, så man hurtigt kan flytte berlinerne frem og tilbage. Tag også en ren stor tallerken frem, som du kan komme alle de færdige over på.
4. Tryk dine hævede berlinere lidt flade og kom så 3 i frituregryden, lad dem ligge og boble i 30 sekunders tid og vend dem så. Giv dem 30 sekunder her også og saml dem op (med en hulske, hvis du har) og kom dem på tallerkenen med køkkenrulle.
5. Nu skal der arbejdes lidt hurtigt. Kom hurtigt 3 nye berlinere i gryden og flyt dem du lige har fisket op og lagt på køkkenrullen – over i sukkerbunken. Vend dem godt rundt, så de dækkes af sukker.
6. Husk at vend de tre du har i gryden og flyt de sukkervendte over på en ren tallerken eller fad.
7. Så skal dem fra gryden ellers hives over på køkkenrullen, i med 3 nye i gryden. Flyt fra køkkenrulle over i sukkerbunden. Vend dem i gryden. Flyt dem fra sukkeret væk og hiv atter dem i gryden op. Gentag til du har været igennem alle 20-22 stk.
8. Stil de færdige berlinere på højkrant op af hinanden. Sprøjt godt med vaniljecreme i dem + en klat på toppen og server.