Espresso Martini oliebol

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Oliebollenmix Origineel
350 ml Water (handwarm)
150 ml Koffielikeur (bijv Kahlúa)
3 ml Olie om in te frituren
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Boter (zacht)
75 ml Wodka
75 ml Melk (koud)
2 tl. (theelepels) Espressopoeder
Cacaopoeder (garnering)
Mokkaboontjes

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Frituurpan
Spuitzak (met verschillende spuitmondjes naar keuze)
Mengkom

1. Espresso Martini Oliebol maken

Doe de oliebollenmix in een beslagkom. Voeg het water (350 ml) en de koffielikeur (150 ml) toe. Roer het geheel met een pollepel of een mixer met deeghaken tot een glad beslag.

Laat het beslag in de kom, afgedekt met plastic, ca. 45 min. rijzen bij kamertemperatuur. Roer het beslag tijdens het rijzen en bakken niet meer door.

Laat in een diepe pan of friteuse de olie heet worden, totdat er iets damp afkomt (circa 190 °C). Vorm met twee lepels of een oliebollentang (ijstang) bolletjes beslag.

Laat de bolletjes in de hete olie glijden en dompel ze even onder. Bak de oliebollen in circa 3-4 min. rondom goudbruin. Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de olie. Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken.

2. Espresso Martini vulling maken

Klop de zachte boter (100 g) op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de koude melk (75 ml), wodka (75 ml), espressopoeder (2 eetlepels), en de botercrèmemix (1 zakje) toe. Mix het geheel ca. 1 minuut met de mixer met gardes op de laagste stand door elkaar.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de hoogste stand tot een luchtige botercrème.

Nu kun je de oliebollen vullen: Snijd de oliebollen open. Vul ze met de Espresso Martini crème . Spuit een extra toef crème bovenop de oliebollen. Garneer met cacaopoeder en een chocolade koffieboontje.