Oliebollen Pornstar Martini

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Oliebollenmix Origineel
250 ml Water (handwarm)
125 ml Vodka Vanille
1 tl (theelepels) Vanillepasta (optioneel)
125 ml Passoa®
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Eidooier
250 ml Melk (op kamertemperatuur)
0.5 Stuk(s) Vanillestokje (of vanille extract)
160 g (gram) Suiker (fijne)
50 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
250 g (gram) Passievrucht (diepvries)

Keukenspullen

1 Mengkom
Mixer met deeghaken
(Frituur)pan met zonnebloem- of arachide olie
2 Stuk(s) Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Pipetjes voor vloeistof

1. Maak een oliebollenbeslag

Doe de **oliebollenmix origineel (1 pak)** in een beslagkom. Voeg het **handwarm water (250 ml op 38°-40°C)**, **vanillepasta (1 tl, optioneel),** de **vodka vanille (125 ml)** en **Passoa (125 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.

2. Oliebollen bakken

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.

3. Maak een passievrucht roomvulling

Doe de melk in een pan. Snijd het **vanillestokje (½)** in de lengte open. Schrap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje.

Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de **melk (250 ml)**. Breng de melk aan de kook. Doe in een ruime kom de **eierdooiers (2 stuks)**, **suiker (160 g)** en de **maïzena (50 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimig massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet de helft van de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Giet het terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 a 3 minuten.

Doe de banketbakkersroom op een bord en dek het af met folie. Laat de banketbakkersroom afkoelen. Klopt de banketbakkersroom los en schep het **passievruchtvlees (250 g - ontdooid, gezeefd of ongezeefd naar keuze)** door de banketbakkersroom.

4. Vullen en versieren

Snijd de oliebollen open. Doe de passievrucht-banketbakkersroom in een spuitzak en spuit de banketbakkersroom in de oliebollen.

Vul de pipetjes met de Passoa® en steek deze in de banketbakkersroom.