Donuts med sjokolade



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 4 egg
♥ 100 g sukker
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 650 g hvetemel

Til utkjevling:
♥ 100 - 150 g hvetemel

Til steking:
♥ 1 liter olje (gjerne peanøttolje)

Pynt:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 150 g melkesjokolade
♥ 3 dl melis
♥ 2 ss melk
♥ 1 dl sjokoladestrøssel (ulike typer)

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smøret og bland med melken. Varm blandingen til den er lunken og løs opp gjæren i væsken. Tilsett lett sammenpiskede egg og sukkeret. Bland inn bakepulver, vaniljesukker og kardemomme. Tilsett hvetemelet og elt deigen smidig (ca. 10 minutter med kjøkkenmaskin). Det skal bli en temmelig løs deig. La deigen heve lunt i 1 time.

Utbaking og etterheving:
Bruk en god del ekstra hvetemel til utkjevling (omtrent 100 g totalt). Ta litt og litt deig på bordet som er dekket med mel i tillegg til at du har mel på hendene (se tips).

Kjevle ut leiven ca. 1,5 – 2 cm tykk og stikk ut ringer (jeg bruker et glass som er 9 cm i diameter og et lite dramglass på 3 cm i diameter, se tips). Legg ringene på bakepapir drysset med mel og la dem etterheve i ca 15 minutter til de er luftige.

Steking:
Varm opp oljen i en stor, vid kjele. Den skal holde 180 – 190°C, så bruk helst et termometer eller bruk en frityrkoker så du har kontroll på varmen. Ha lokk tilgjengelig i nærheten som sikkerhet og husk at dersom oljen tar fyr, må du ALDRI ha i vann, men bare legge på lokket og slå av varmen.

Stek donutsene i den varme oljen. Legg dem ned i oljen med en hullsleiv eller lignende og snu dem raskt så de ikke sprekker på oversiden. Ikke stek mer enn 2 eller 3 donuts om gangen og snu dem ofte slik at de blir jevnt stekt. De skal bli gyllenbrune på begge sider.

Legg de ferdigstekte donutsene på tørkepapir og la dem avkjøles til de er helt kalde.

Pynt:
Hvis du vil pynte med sjokoladeglasur, smelter du henholdsvis kokesjokolade og melkesjokolade med 0,5 dl kokende varm kremfløte i hver sin skål.

Glaser donutsene og dryss på variert sjokoladestrøssel. Det gir fin fargekontrast om noen av donutsene glaseres med hvit melisglasur laget av melis som er rørt ut med litt melk. Pynt også disse med sjokoladestrøssel.

La donutsene ligge på en rist til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Merk at det er meningen at deigen skal være veldig løs. Det sikrer at donutsene blir lette og luftige og ikke tunge og fete. Ved utbakingen kan det være til stor hjelp å bruke en kjevlematte av plast og gjerne også en kjevle dekket med silikon. Og så må du som sagt bruke godt med mel på bordet og bare kjevle ut litt deig om gangen.

♥ Jeg synes donutsene får perfekt størrelse når diameter er 9 cm og indre sirkel som stikkes ut er 3 cm i diameter. Husk å dyppe utstikkere ofte i mel slik at deigen ikke henger fast.

♥ Peanøttolje tåler veldig godt sterk varme og gir god smak, og egner seg derfor ekstra bra til stekingen. Jeg har kjøpt peanøttolje hos Coop Mega. Peanøttolje er en dyr type olje og ikke så lett å få tak i, så hvis du vil gjøre det billigere og enklere, er det er også veldig godt mulig å bruke solsikkeolje eller annen olje som er nøytral på smak.

♥ Ferdigstekte donuts pakkes inn i plast så de holder seg myke og er dessuten fine å fryse. De kan også fryses med sjokoladeglasur på.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/donuts-med-sjokolade