

Kaas Latkes / Cheese Latkes



Boodschappenlijstje

240 gram volle melk ricotta

180 gram patent bloem

3 grote vrije uitloop bio-eieren

2 eetlepels fijne suiker

1 theelepel koosjer zout

½ theelepel bakpoeder

bakspray of boter

poedersuiker, om te serveren

Zo maak je Kaas Latkes

Doe alle ingrediënten behalve de anti-aanbakolie in een grote kom.

Mix het mengsel goed door elkaar, schraap het beslag tussendoor van de randen van de kom.

Mix tot je een lekker dik beslag hebt, in +/- 5 minuten.

Vet de koekenpan in en verwarm de pan voor op middelhoog vuur.

Schep met 2 lepels beslag in de pan, maak rondjes, voor zover dat lukt!

Wij scheppen 1 volle eetlepel beslag voor 1 latke en bakken er drie per keer.

Maak de hoopjes beslag rmin of meer rond met de bolle kant van een natte lepel.

Bak de latkes in 2-3 minuten per kant goudbruin en gaar.

Laat ze op een warm bord glijden en hou ze warm in de oven op de laagste stand.

Als al het beslag op is serveer je de Kaas Latkes onmiddellijk, lekker warm en dik bestrooid met poedersuiker!

Kaas Latkes / Cheese Latkes



Shopping list

240g whole milk ricotta cheese

180g plain flour

3 large eggs

2 tablespoons caster sugar

1 teaspoon kosher salt

½ teaspoon baking powder

nonstick cooking oil spray, for frying

icing sugar, to serve

How to make Cheese Latkes

Place all ingredients except the nonstick baking spray in a large bowl.

Mix it all together, scraping the batter from the sides of the bowl, in between.

Mix until you have a nice thick batter, in +/- 5 minutes of mixing.

Grease the skillet and preheat the pan over medium heat.

Scoop using 2 spoons batter into the pan, make circles, if you can manage it!

We scoop 1 full tablespoon of batter for 1 latke and bake three at a time.

Flatten the heaps of batter in a circular movement with the convex side of a wet spoon.

Fry the latkes for 2-3 minutes on each side until golden brown and cooked through.

Slide them onto a warm plate and keep them warm in the oven on the lowest setting.

When all batter has gone serve the Cheese Latkes immediately, nice and warm, sprinkled thickly with icing sugar!