



Verdens beste fastelavnsboller

Ingredienser

Hveteboller:

- ♥ 5 dl helmelk
- ♥ 150 g smør
- ♥ 125 g melis
- ♥ 50 g gjær
- ♥ 0,5 ts kardemomme
- ♥ 750 g hvetemel (se tips)

Pensling (kan sløyfes, se tips):

- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ss melk

Marsipanfyll:

- ♥ 400 g ekte marsipan (se tips)

Kremfyll:

- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 3 ss melis

Pynt:

- ♥ 3 ss melis

Fremgangsmåte

Hveteboller:

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller). Rør gjæren ut i



væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Hev deigen i 30 minutter.

Del deigen opp i like store emner (ca 90 gram deig per bolle). Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egg og melk og pensle over bollene (kan sløyfes, se tips).

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 min, til de er gyldne. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Fylling av bollene:

Del de kalde bollene på midten. Legg et par gode skiver marsipan på hver underdel.

Pisk kremfløte og melis til luftig krem. Ha fløtekremen i en sprøytepose og sprøyt på et tykt lag oppå marsipanskivene.

Legg på toppen av bollene og press forsiktig ned. Sikt over melis til pynt.

Tips

- ♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer hvetemel enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille ut, og ikke løs og klissete.
- ♥ Det går fint å droppe å pensle bollene med egg hvis du vil ha helt eggfrie boller. Bollene skal jo pyntes med melisdryss i alle fall, så det har ikke særlig mye å si om bollene pensles.
- ♥ Jeg har her som sagt brukt min favoritt gjærdeigoppskrift på [Verdens beste boller](#) (halv porsjon). Det går like fint å bruke andre typer bolledeiger hvis du har en annen favoritt.
- ♥ Det er avgjørende for den gode smaken at du bruker marsipan av skikkelig god kvalitet. Jeg bruker råmarsipan / ekte marsipan (lilla rull fra Odense), som har høyt mandelinnhold.
- ♥ Bollene kan gjerne lages dagen i forveien, men bør fylles med marsipan og krem serveringsdagen.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-fastelavnsboller>