Bollekrans med kokos



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 dl sukker
ca 14 dl hvetemel

Fyll:
150 g smør
1 dl sukker
2 dl kokos
revet skall av 1 sitron

Pynt:
2 dl melis
2 ss vann
kokosdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken. Bland så i sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 45 min).

Rør i sammen alle ingrediensene til fyllet.

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x40 cm. Smør på fyllet og rull leivene sammen fra langsiden.

Ha bakepapir i bunnen på to runde kakeformer (24 cm i diameter). Skjær hver rull i ca 3 cm tykke skiver. Sett skivene med snittflaten opp i ring i kakeformene med litt avstand i mellom (ca 8-9 stk i hver form). Etterhev i ca 30 min.

Stek nederst i ovnen ved 200°C i 20-30 min. Avkjøl litt i formen. Ta kaken ut av formen og stek eventuelt opp-ned i noen minutter til hvis du synes at kaken virker litt deigete i bunn. Avkjøl helt.

Rør sammen melisglasuren. Ringle over kakene og dryss over kokos.

Tips

Hvis du bare har en kakeform kan du lage den ene kaken ferdig først, og la den andre halvparten av deigen heve en ekstra gang.

Sannsynligvis får du noen bolleskiver til overs. Ikke press for mange inn i formen, men stek heller skivene for seg (se oppskrift på "Kokossnurrer").

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bollekrans-med-kokos