Punsjeboller

Ingredienser



♥ 600 g kakesmuler (se tips)
♥ 100 g smør
♥ 125 g melis
♥ 4 ss kakao
♥ 3 eggeplommer
♥ 2 ss rom

Pynt:
♥ kakao eller sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Smuldre opp kakerestene så fint som mulig.

Pisk sammen mykt smør og melis. Pisk inn kakao og eggeplommer. Ha deretter i kakesmulene og rom og bland til du får en jevn masse (enten med hendene eller i food processor). Det skal bli en nokså fast deig som du kan forme til kuler.

Form kuler med hendene (skyll hendene ofte i vann, for det blir litt klissete) og rull dem i kakao eller sjokoladestrøssel.

Sett punsjebollene kaldt til de har stivnet.

Tips

♥ Angitt mengde i oppskriften er beregnet på bruk av myke sjokoladekakerester. Punsjeboller blir best om man bruker myke kakerester. Bruk helst rester av sjokoladekake som gir best smak på punsjebollene og som gjør det lettere å få

punsjebollene jevnt mørke i farge, men sukkerbrød eller myk formkake kan også brukes. Tilpass mengden kakesmuler så du får en jevn deig som kan knas sammen og formes til kuler. Det kan variere litt hvor mye du trenger ut i fra hvor saftig eller tørr kaken er.

♥ Pass på at deigen blir blandet jevnt og at alle lyse kakerester blir dekket med kakao - det ser ikke så fint ut hvis du har hvite flekker inni punsjebollene.

♥ Det er lettvint å trille kulene rett i sjokoladestrøssel eller kakao. Du kan i stedet dyppe kulene i smeltet sjokolade og deretter strø dem med strøssel, se **Punsjeboller (med syltetøy)**, som er basert på en litt annen oppskrift enn denne. Liker du nøtter, bør du sjekke ut oppskriften **Punsjeboller med nøtter**. For Punsjeboller uten rom, se oppskrift på barnevennlige **Punsjeboller med mild smak**.

♥ Punsjeboller er holdbare lenge i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/punsjeboller