Black & White boller



Ingredienser

Gjærdeig:
50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
2 ts kardemomme
ca 1,5 liter hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem (ferdigkjøpt eller hjemmelaget)

Pynt:
3 dl vanlig melis
3 dl melis med sjokoladesmak
3-5 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Varm blandingen til den er lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle og løs opp i en del av den lunkne smør- og melkeblandingen. Bland i sammenpisket egg. Tilsett så sukker, kardemomme og mesteparten av melet til en løs deig. Heves til dobbelt størrelse (ca 40 min).

Ta deigen på bakebordet og kna inn resten av melet. Form store boller som settes på bakepapirkledd stekeplate og trykkes helt flate med hånden. Etterhev i 20 min.

Trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene (se tips) og legg en stor ss vaniljekrem i fordypningen. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøles helt.

Lag tykk hvit og mørk melisglasur av melis og litt vann i to separate boller. Bruk en smørekniv og pynt bollene ved å smøre hvit og mørk glasur på hver sin side av bollene. La de glaserte bollene stå kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

Det er viktig at du trykker helt ned til platen når du presser hullet i midten på de etterhevede bollene. Under steking vil bollene heve seg en god del. Hvis du ikke har presset hullet helt godt ned vil vaniljekremen flyte over og renne utover bollene under steking.

Bollene er best å fryse uten glasur fordi melisglasur ellers lett kan skalle av.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/black-white-boller