Fastelavnsboller med makronfyll og vaniljekrem



Ingredienser

100 g smør
3,5 dl melk
50 g gjær
1 egg
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
550 g hvetemel

Makronfyll:
1 pk makronfyll (fra Freia)
3 ss kokende vann

Vaniljekremfyll:
3 dl kremfløte
5 dl vaniljekrem

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Kna sammen deigen og del den i 20 jevnstore emner. Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Rør sammen makronfyll og varmt vann.

Pisk kremfløten stiv. Vend vaniljekremen forsiktig inn i kremen (se tips).

Skjær et lokk av bollene. Skrap ut litt av innmaten og fyll på med et par skjeer makronfyll. Dekk med vaniljekrem (se tips). Legg på lokket og sikt over melis til pynt.

Tips

Ikke rør mer i vaniljekremen enn nødvendig, ellers blir den for flytende og renner ut av bollene. Det gjør ikke noe om vaniljekremen blir litt ujevnt blandet.

Et smart tips for å fylle vaniljekrem i bollene er å ha vaniljekremen i en gjennomsiktig, liten plastpose. Klipp et nokså stort hull i det ene hjørnet av posen og sprøyt vaniljkremen i jevn sirkel inni bollene.

- -

FASTELAVN ER MIT NAVN

"Fastelavn er mit navn,
boller vil jeg have.
Hvis jeg ingen boller får,
så laver jeg ballade.

Fastelavn er mit navn
boller i min mave.
Hvis jeg ingen boller får,
så laver jeg ballade."

(Dansk barnesang)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fastelavnsboller-med-makronfyll-og-vaniljekrem