17. mai-boller



Ingredienser

Hveteboller:
150 g smør
3 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
1 ts bakepulver
ca 500 g hvetemel

Fyll:
6 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
4-5 ss blåbærsyltetøy
4-5 ss bringebærsyltetøy

Pynt:
melisdryss
norske flagg

Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i hvetemelet til du får en smidig deig. Hev deigen i 45 minutter.

Kna sammen deigen og trill ut store boller. Sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 10 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min, til bollene er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Før servering skjærer man av et lokk på bollene. Pisk kremfløten til stiv krem og del i tre deler. Bland en del med vaniljesukker, den andre med blåbærsyltetøy og den tredje med bringebærsyltetøy. Fyll kremen inni bollene og sikt over melis. Pynt med norske flagg!

Tips

Du kan farge den røde og blå kremen sterkere med konditorfarge hvis du ønsker. Jeg foretrekker i grunnen mest mulig naturlig farge og har her kun farget med syltetøy.

Det blir ekstra lekkert om du sprøyter kremen inni bollene med kakesprøyte med stor sprøytetut. Dette fås kjøpt i flere nettbutikker, se tips under Lenker på startsiden (se blant annet den svenske nettbutikken www.strosselannat.se).

"17. mai boller" bør serveres samme dag de er fylt med krem, så kremen er helt fersk. Hveteboller uten krem er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/17-mai-boller