Romantiske fastelavnsboller



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 2 dl bringebærsyltetøy
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker

Pynt:
♥ melisdryss
♥ noen friske bringebær

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang (ca 40 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 250°C i 7-10 min (se tips). Avkjøl.

Før servering piskes kremfløten sammen med sukkeret til luftig krem.

Del bollene på midten og smør på et godt lag med bringebærsyltetøy. Legg på en klatt pisket krem eller sprøyt på kremen med en kakesprøyte.

Hvis du vil lage romantisk utseende på fastelavnsbollene, kan du bruke en lite hjerteutstikker og stikke ut et hjerte på midten av hvert av bollelokkene. Sikt melis på både bollelokkene og de utstikkede hjertene. Noen av lokkene legger jeg så oppå bollene så du får et hjerteformet hull på toppen av fastelavnsbollen som viser kremen under. På noen av de andre bollene bruker jeg to av hjertene og legger dem ved siden av hverandre oppå kremen.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete. Hvis de stekte bollene dine blir for flate, har du antakelig brukt for lite hvetemel.

♥ Dette er en stor porsjon som gir ca. 40 boller. De bollene du ikke bruker, er fine å fryse til senere. Mengden pisket kremfyll er beregnet på alle bollene, så du trenger selvsagt ikke å piske så mye krem hvis du ikke vil fylle alle bollene. Du kan godt bruke halvparten av deigen til å lage rosinboller, kanelboller, hvetekrans, skolebrød osv.

♥ Steketemperaturen på 250°C er veldig varm, og passer best til vanlige hveteboller uten fyll. Du kan redusere varmen til 230°C hvis du synes det er vanskelig å få fin bakst med så høy steketemperatur. Fyller du med smør og sukker etc, er det i hvert fall best å senke temperaturen noe, f eks til 230°C. Lager du kringler eller større hvetekaker, må du sannsynligvis enda litt ned i temperatur til 210°C, fordi kaken da trenger lenge steketid for å bli gjennomstekt.

♥ Boller som fylles med krem bør serveres samme dag, så bollene er helt myke og den piskede kremen helt fersk!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/romantiske-fastelavnsboller