Boller med eggekrem og bær



Ingredienser

♥ 130 g tørrmelkspulver (1 pose Viking helmelkspulver, se tips)
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 kg hvetemel (se tips)
♥ 50 g gjær
♥ 7 dl lunkent vann
♥ 150 g smør

Utbaking:
♥ 100 g hvetemel

Eggekrem:
♥ 5 eggeplommer
♥ 4 ss sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 3 ts maisenna

Fyll:
♥ 200 g friske bringebær
♥ 100 g friske bjørnebær
♥ 100 g friske blåbær

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Hvetedeig:
Bland 750 g av hvetemelet med tørrmelkspulveret, sukkeret og kardemomme. Rør ut gjæren i 3 dl av det lunkne vannet. Ha dette gjærvannet og resten av vannet i det tørre, og tilsett også smeltet smør. Bruk en sleiv og rør det hele sammen til en klissete deig. Ha så i resten av melet og elt deigen sammen (den vil fortsatt være litt bløt). Hev deigen i 40 minutter.

Eggekrem:
Lag imens eggekremen: Ha alle ingrediensene i en kjele og varm opp mens du visper hele tiden. Ta kjelen av varmen rett før kremen begynner å boble. Den ferdige eggekremen skal bli glatt og tykk. Hvis du synes at kremen ikke har blitt tykk nok, kan du ta kjelen av og på varmen et par ganger, men pass på at eggekremen ikke koker, ellers kan den skille seg. Fjern vaniljestangen og la den ferdige eggekremen avkjøles i kjøleskapet.

Forming av bollene:
Bruk litt ekstra mel på bakebordet (jeg brukte ca. 100 gram ekstra mel) og kna deigen sammen.

Del deigen i emner som veier ca. 110 gram og trill runde boller. Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand og klem dem flate med hendene. La bollene heve lunt i ca. 30 minutter.

Lag så store, dype groper i hver av bollene med fingrene. Legg en god spiseskje eggekrem i hver grop og legg på noen bringebær, bjørnebær og blåbær.

Stek bollene midt i ovnen ved 210°C i ca. 10-15 minutter, til de er lyst gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Jeg bruker som sagt Viking Melk helmelkspulver som fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Inni boksen er det 3 poser à 130 gram, og du bruker en slik pose til denne oppskriften.

♥ Det er viktig at eggekremen blir tykk, ellers vil den renne ut av bollene under steking. Den må varmes en god stund for å tykne og tykner ytterligere under avkjøling. Det går fint å lage eggekremen dagen i forveien og la den stå i kjøleskapet til dagen etter.

♥ Som med all gjærbakst, smaker disse bollene aller best helt ferske. De kan også fryses. Gi bollene et nytt melisdryss rett før servering, så ser de fine og delikate ut igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-eggekrem-og-baer