Det søte liv...

Daimboller med krem



Ingredienser

Daimboller:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel
♥ 3 doble Daim-sjokolader

Pensling:
♥ 1 egg

Kremfyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Hev deigen i 30 minutter.

Del deigen opp i like store emner (ca 90 gram deig per bolle). Hakk Daim-sjokoladen grovt. Kna inn sjokoladebiter i hvert deigemne og trill til runde boller. Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egget og pensle over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 min, til de er gylne. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pisk kremfløten sammen med melis til en fast, luftig krem.

Del bollene på midten og sprøyt på rikelig med krem. Legg på den øverste delen av bollene, sikt over melis og server!

Tips

♥ Jeg brukte 3 doble Daim til bollene (3 stk à 56 gram = 168 g Daim).

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer hvetemel enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille ut, og ikke løs og klissete.

♥ Jeg har her brukt min favoritt gjærdeigoppskrift på **Verdens beste boller** (halv porsjon). Det går like fint å kna inn hakket Daim i andre typer bolledeiger hvis du har en annen favoritt.

♥ Daimbollene er fine å fryse uten kremfyll. De bør fylles med krem på serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/daimboller-med-krem