Boller med pistasjkrem og Nutella



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 125 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 egg
♥ ca. 15 dl hvetemel

Pistasjkrem:
♥ 300 g pistasjnøtter (usaltede)
♥ 6 ss olivenolje
♥ 1 dl melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g søtet, kondensert melk (se tips)

Nutellafyll:
♥ 2 dl Nutella (se tips)

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pistasjkrem:
Lag gjerne pistasjkremen klar minst dagen i forveien. Den tykner i konsistensen etter en natt i kjøleskapet og får da tykk og fin smørekonsistens.

Legg pistasjnøttene i varmt vann i ca. 10 minutter, eller til du ser at det tynne skallet løsner, og grønnfargen på pistasjnøttene kommer frem. La de skåldede pistasjnøttene tørke på kjøkkenpapir.

Ha pistasjnøttene i en food processor og kjør dem sammen til en finkornet masse. Tilsett olivenolje, melis og vaniljeekstrakt og bland inn. Tilsett så søtet, kondensert melk, litt om gangen, mens du kjører nøttene i food processoren, helt til du synes at pistasjkremen har passe tykk konsistens. Ha pistasjkremen på glass med lokk og oppbevar i kjøleskapet til dagen etter.

Gjærdeig:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm).

Løs opp gjæren i smørmelken. Tilsett deretter sukker og lett sammenpisket egg. Ha så i hvetemelet (spar litt til utbakingen), og elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok til deigen i noen minutter, til den er skikkelig jevn og smidig. La deigen heve lunt i 1 time.

Utbaking:
Del deigen i to emner. Kjevle ut hvert emne til et stort rektangel.

Smør halvparten av pistasjkremen på den ene halvdelen av rektangelet og ca. 1 dl Nutella på den andre halvdelen. Brett leiven dobbelt fra langsiden, slik at de to typene fyll møtes. Bruk en kniv eller pizzahjul til å dele den doble leiven i lengder. Tvinn lengdene og knyt dem sammen til boller.

Legg bollene på bakepapirdekket stekeplate. Gjenta med den andre deigen slik at du får to fulle stekebrett. Etterhev bollene i ca. 20 minutter.

Steking:
Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Avkjøl bollene på rist. Sikt over melis rett før servering.

Tips

♥ Til pistasjkremen trenger du søtet, kondensert melk. Dette kjøpes på hermetikkboks og finnes i de fleste matbutikker. Husk at du må bruke søtet type, som er tykk og seig i konsistensen og gulhvit i fargen. (Den usøtede typen er tynn og hvit som melk og kan ikke brukes i denne oppskriften.) 1 boks pleier å være på 397 gram, så det holder å bruke 1 boks.

♥ Pistasjkremen oppbevares på glass med lokk i kjøleskapet og har da lang holdbarhet. Kremen kan blir litt fast når den er kald, men mykner igjen dersom den står en stund i romtemperatur.

♥ Nutella er sjokoladepålegg som finnes i de fleste matbutikker. Du kan i stedet bruke Nugatti eller annen type sjokoladepålegg du liker.

♥ Bollene er fine å fryse. Gi dem gjerne et nytt melisdryss rett før servering, så ser de som nybakte ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-pistasjkrem-og-nutella