Fastelavnsboller med makronfyll og sjokolade

Ingredienser



Gjærdeig:
♥ 50 g gjær
♥ 5 dl helmelk
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss kardemomme, malt eller støtt (se tips)
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 egg
♥ 150 g mykt smør
♥ 14 dl hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Mandelfyll (alternativ 1):
♥ 1 pose makronfyll (se tips)
♥ 3 ss kokende vann

Makronfyll (alternativ 2):
♥ 200 g mandler
♥ 2 dl melis
♥ 2 eggehviter
♥ 2 ss vann

Kremfyll:
♥ 6 dl kremfløte

♥ 2 ss melis
♥ 1 ss vaniljesukker

Sjokoladetrekk:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smuldre gjæren i en bakebolle. Varm opp melken til den er fingervarm (romtemperert) og løs opp gjæren i melken. Bland inn sukker, kardemomme, vaniljesukker og lett sammenvispede egg. Ha så i romtemperert smør og hvetemelet. Elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok i ca. 5 minutter. La deigen heve i 30 minutter.

Del deigen i 20 jevnstore emner og trill dem ut til runde boller. Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater og la dem etterheve i minst 1 time, så de blir store og luftige.

Visp eggene lett sammen med melk. Pensle over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 220 °C i ca. 10 minutter, til de har gyllen farge og er gjennomstekte.

Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Mandelfyll:
Alternativ 1: Bruker du ferdigkjøpt makronmasse, er det bare å blande innholdet med kokende vann.

Alternativ 2: Dersom du lager mandelfyllet fra bunnen, maler du først mandlene fint i en mandelkvern. Bland med melis. Tilsett så eggehvitene og litt vann om gangen, til du får en makronmasse med passe bløt konsistens.

Ha makronmassen i en sprøytepose med rund, glatt sprøytetipp.

Fløtekrem:
Pisk kremfløten sammen med melis og vaniljesukker til fast krem. Ha fløtekremen i en sprøytepose med stor sprøytetipp.

Sjokoladeglasur:
Smelt kokesjokolade i mikrobølgeovnen eller over vannbad.

For å gjøre klar fastelavnsbollene, starter du med å skjære et lokk av bollene. Ha en skje smeltet sjokolade på hvert lokk og fordel sjokoladen utover med baksiden av skjeen. Legg de sjokoladeglaserte bollelokkene på et bakepapirdekket brett og dryss over litt kakestrøssel til pynt.

Sett brettet i kjøleskapet i ca. 30 minutter, til sjokoladen har smeltet.

Montering:
Fyll bollene først med mandelfyll.

Sprøyt deretter over fløtekrem.

Dekk med sjokoladeglasert bollelokk.

Nyt!

Tips

♥ Fastelavnsboller får ekstra god kardemommesmak om du bruker kardemommekjerner støtt i morter, men finmalt kardemomme kan selvfølgelig også brukes.

♥ Makronfyll fås kjøpt i de fleste matbutikker. 1 pose er på 200 gram (fra Freia).

♥ Det er viktig at bollene er helt kalde før du fyller dem med krem, ellers smelter kremen og blir rennende.

♥ Fastelavnsboller bør fylles på serveringsdagen. Bollene uten fyll kan gjerne fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsboller-med-makronfyll-og-sjokolade