# Høye skoleboller à la Lille Betong




## Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 7,5 dl helmelk
♥ 200 g smør
♥ 175 g melis
♥ 75 g gjær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 kg hvetemel

Vaniljekrem:
♥ 4 dl helmelk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 6 eggeplommer
♥ 50 g maisenna
♥ 150 g sukker

Pynt:
♥ 500 g melis
♥ ca. 1 dl melk eller vann (se tips)
♥ 200 g kokos

## Fremgangsmåte

*Vaniljekrem:*
Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljekrem som jeg har gjort her, bør du starte kvelden i forveien med å lage den.

Ha melk og fløte i en kjele og varm opp. Ta kjelen av platen og rør inn vaniljepasta.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Dette skal bli som en tykk grøt.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til. Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Dagen etter kan du ha den tykke vaniljekremen i en sprøytepose. Oppbevar vaniljekremen i kjøleskapet frem til du skal bruke den.

*Gjærdeig:*
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig. La deigen heve i 1 time.

*Forming og steking:*
For å få den høye fasongen på skolebrødene, bruker jeg her porsjonskakeform med 6 hull som er 8 cm i diameter (fås kjøpt i nettbutikker som selger bakeutstyr, se tips). Formen bør helst ha høye, rette kanter for at skolebollene skal får den helt riktige fasongen.

Har du ikke en slik porsjonskakeform, kan du også bruke muffinsbrett beregnet på store muffins, men skolebollene vil da bli litt lavere og noe bredere på toppen.

Smør formen godt.

Del deigen i 12 emner og trill dem ut til runde boller (jeg brukte her 130 gram deig per bolle). Legg bollene i formene og la de etterheve i 20 minutter.

Bruk så fingrene til å forsiktig lage dype groper i midten av hver bolle. Prøv å ikke komme bort i deigen i kantene slik at den holder seg luftig, men det er uunngåelig at bollene vil synke noe sammen når du trykker ut hullet (derfor skal bollene

etterheves i to omganger).

Fyll opp med masse vaniljekrem i hver bolle.

La så bollene etterheve i en ny runde i ca. 20 minutter til.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca. 25 minutter. De er ferdigstekte når de har fått lysebrun farge også i sidene og på undersiden.

Avkjøl bollene til de er kalde.

*Pynt:*
Ha melis i en bolle. Spe med melk (eller vann) til du får en nokså tykk melisglasur.

Ha kokos i en annen bolle.

Smør den tykke melisglasuren langsmed sidene av bollene og rundt vaniljekremen på toppen.

Dytt hver bolle ned i kokosen og rull rundt slik at bollen blir dekket med kokos over det hele.

**Tips**

♥ Jeg har her tatt utgangspunkt i oppskriften på **Verdens beste boller**. Det er en oppskrift som gir veldig luftige boller, som passer veldig bra når bollene skal vokse i høyden slik som disse skal. Det går imidlertid fint an å lage høye skoleboller med andre gjærdeiger også, så bruk den oppskriften du liker best.

♥ Jeg har her lagt en ekstra stor porsjon av **Hjemmelaget vaniljekrem**. Det er meningen å fylle opp bollene med skikkelig mye vaniljekrem. Du kan også bruke ferdigkjøpt vaniljekrem (kjøp i så fall 2 pk).

♥ Jeg har brukt vaniljepasta i vaniljekremen, som gir veldig god vaniljesmak. Vaniljepasta er en mørk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ss vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ Formen jeg har brukt her er beregnet på å lage porsjonskaker. Hullene har rette kanter og er 8 cm i diameter. Jeg har kjøpt min form i utlandet, men jeg ser at du for eksempel kan kjøpe en lignende form i nettbutikken til Slikkepott.no, se **HER**.

♥ Vær forberedt at det går med nokså store mengder melisglasur og kokos for å dekke bollene over det hele.

♥ Dette er store, mektige skoleboller, så hvis du synes det blir for mye å lage 12 stykker, er det så klart bare å halvere oppskriften. Skoleboller du får til overs kan fryses.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hoye-skoleboller-la-lille-betong