Verdens beste fastelavnsboller



Ingredienser

Hveteboller:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel (se tips)

Pensling (kan sløyfes, se tips):
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Marsipanfyll:
♥ 400 g ekte marsipan (se tips)

Kremfyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 3 ss melis

Pynt:
♥ 3 ss melis

Fremgangsmåte

Hveteboller:
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). Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egg og melk og pensle over bollene (kan sløyfes, se tips).

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 min, til de er gylne. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Fylling av bollene:
Del de kalde bollene på midten. Legg et par gode skiver marsipan på hver underdel.

Pisk kremfløte og melis til luftig krem. Ha fløtekremen i en sprøytepose og sprøyt på et tykt lag oppå marsipanskivene.

Legg på toppen av bollene og press forsiktig ned. Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ 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.

♥ Det går fint å droppe å pensle bollene med egg hvis du vil ha helt eggfrie boller. Bollene skal jo pyntes med melisdryss i alle fall, så det har ikke særlig mye å si om bollene pensles.

♥ Jeg har her som sagt brukt min favoritt gjærdeigoppskrift på **Verdens beste boller** (halv porsjon). Det går like fint å bruke andre typer bolledeiger hvis du har en annen favoritt.

♥ Det er avgjørende for den gode smaken at du bruker marsipan av skikkelig god kvalitet. Jeg bruker råmarsipan / ekte marsipan (lilla rull fra Odense), som har høyt mandelinnhold.

♥ Bollene kan gjerne lages dagen i forveien, men bør fylles med marsipan og krem serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-fastelavnsboller