Sjokoboller



Ingredienser

Gjærdeig:
50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
ca 1,5 liter hvetemel

Fyll:
6 dl ferdig sjokoladepudding (se tips)

Pynt:
5 dl melis
3 ss vann
kokos

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Varm til lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle og løs opp i en del av den lunkne smør- og melkeblandingen. Bland i sammenpisket egg. Tilsett så sukker, kardemomme og mesteparten av melet til en løs deig. Heves til dobbelt størrelse (ca 40 min).

Ta deigen på bakebordet og kna inn resten av melet. Form store boller som settes på bakepapirkledd stekeplate og trykkes helt flate med hånden. Etterhev i 20 min.

Trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene og legg en stor ss sjokoladepudding i fordypningen (se tips). Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøles helt.

Lag tykk melisglasur og smør rundt fyllet på bollene. Ha kokos i en suppeskål e.l. og press i bollene slik at kokosen fester seg i melisglasuren. La glasuren stivne.

Tips

Jeg pleier å kjøpe 1 stor pakke Piano sjokoladepudding (1 liter) når jeg skal bake disse bollene. Jeg bruker ikke opp alt, men det er aldri noe problem å bli kvitt sjokoladepuddingen som blir til overs.....

Det er viktig at du trykker helt ned til platen når du presser hullet i midten på de etterhevede bollene. Under steking vil bollene heve seg en god del. Hvis du ikke har presset hullet helt godt ned kan sjokoladefyllet flyte over og renne utover bollene under steking.

Sjokoladepuddingen blir likevel ikke fullt så flytende som vaniljekrem under steking, så du kan godt fylle bollene med litt mer sjokoladepudding enn du vanligvis fyller "Skolebrød" med vaniljekrem.

"Sjokoboller" er fine å fryse. Frys dem aller helst uten melis og kokos og ha dette på før servering etter at bollene er tint. Fryser du dem med melisglasur g kokos, risikerer du at melisglasuren skaller av når bollene tiner.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoboller