Sørlandsboller



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
15 dl hvetemel

Fyll:
1 - 1,5 l ferdig vaniljekrem (2-3 pk fra Piano)

Glasur:
200 g kokesjokolade
1 ss smør eller delfiafett

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 12 emner. Trill jevne og nokså store boller. Sett dem på stekeplate med god avstand (6 på hver plate). La bollene etterheve godt (ca 40 min). Stek bollene midt i

ovnen ved 180 - 200°C i ca 20-25 min, til de er gjennomstekt. Avkjøles helt.

Bruk en skarp kniv og skjær først av et lite lokk på hver bolle. Legg lokkene til side. Bruk så kniven til å skjære ut en god del av innmaten i bollene. Bruk deretter en finger til å jevne til hullet inni bollene. Fyll hullet opp med rikelige mengder vaniljekrem (se tips) og legg på lokket.

Smelt kokesjokoladen sammen med litt smør eller delfiafett. Avkjøl litt, til glasuren er lunken. Smør sjokoladeglasuren på toppen av hver bolle og la glasuren renne ned langs sidene på bollene. Sett bollene kjølig til sjokoladeglasuren har stivnet.

Tips

Beregn en god del vaniljekrem til disse bollene!! Hele poenget er at det skal være MASSE vaniljekrem - så mye at du nesten må spise bollene med skje. (Men er du ikke så glad i vaniljekrem, kan du selvsagt nøye deg med litt mindre. I så fall må hullet du skraper ut inni bollene også være tilsvarende mindre.)

Du kan selvsagt lage "Sørlandsbollene" mindre. Bare del deigen opp i flere emner og følg anvisningene for øvrig. Du må imidlertid passe på at du da ikke steker bollene for lenge; 10 -15 min pleier å holde for boller med vanlig størrelse.

"Sørlandsboller" kan fryses, også med fyll og glasur.

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

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