Drømmeboller



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

Pynt:
melisdryss

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 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 av et 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. (Hullet skal være så stort som mulig uten at det går hull på bollen noe sted.)

Fyll hullet helt opp til toppen med RIKELIGE mengder vaniljekrem (bruk to spiseskjeer). Skjær ut et lite, rundt hull i midten på hvert bollelokk. Legg lokkene på bollene og klem godt inntil bollene, slik at vaniljekremen tyter litt ut av hullet på toppen. Legg deretter en liten ekstra klatt med vaniljekrem oppi hullet på toppen (bruk to teskjeer).

Sikt til slutt over et tykt lag melis på hver bolle (melisen som faller på vaniljekremen vil smelte etter en stund).

Tips

"Drømmeboller" smaker aller best helt ferske. Hvis de står en dag eller to blir de litt for myke. Det samme skjer hvis du fryser dem med fyll. Det beste er altså å fylle og pynte dem samme dag som servering. Bollene er fine å fryse før de er fylt.

Du kan selvsagt lage "Drømmebollene" 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.

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

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