Falske pistasjboller



Ingredienser

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

Fyll:
50 g smør
200 g grønn marsipan
(noen dråper mandelessens)

Pynt:
4 dl melis
2 ss vann
mandelflarn eller hakkede pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg. Bland så i sukker, kardemomme og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til smale, rektangulære leiver på ca 20x80 cm. Smelt smøret til fyllet og pensle på leivene. Del hver leiv i 10 stykker.

Kna eventuelt inn litt mandelessens i marsipanen. Legg et par tynne skiver med grønn marsipan på den ene halvdelen av hver leiv (bruk f.eks. en ostehøvel til dette). Brett over den andre halvdelen og press godt ned langsmed kantene på hver bolle. Bruk en skarp kniv og skjær dype snitt på toppen av bollene. Bruk deretter fingrene og dra litt i snittene, slik at du får skikkelige hull på toppen av hver bolle (se tips). Etterhev bollene i 20 min. Dra litt i hullene etter at bollene har etterhevet også, slik at de synes godt.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl bollene helt før du pynter dem med litt melisglasur og mandelflarn eller hakkede pistasjnøtter.

Tips

Det er viktig å lage solide hull på toppen av bollene hvis du vil at de skal synes når bollene er ferdigstekt. Bollene vil heve seg en del under etterheving og steking, og hullene vil vokse sammen etter stekingen hvis de ikke lages store nok.

Du får kjøpt ferdigfarget grønn marsipan i butikkene. Se etter Festmarsipan fra Odense. Pakken inneholder 100 g av henholdsvis gul, grønn og rosa marsipan.

"Falske pistasjboller" er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/falske-pistasjboller