Sjokoladeboller med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 2 dl kakaopulver
♥ 3 ss vaniljesukker
♥ 100 g gjær
♥ 1,4 kg hvetemel

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem

Pynt:
♥ 3 dl melis
♥ 2-3 ss vann
♥ 75 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør, melis, kakao og vaniljesukker. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut runde boller og sett dem på bakepapirdekkede stekeplater.

La bollene heve lunt i 1 time (se tips).

Stikk et dypt hull i hver bolle med fingrene og fyll dem med vaniljekrem.

Stek sjokoladebollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 minutter til de er gjennomstekte (se tips).

Avkjøl bollene helt. Pynt med melisglasur og hakkede pekannøtter.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Det er ikke absolutt nødvendig å heve denne deigen før du baker ut bollene, men etterhevingen er viktig. Jeg lar sjokoladebollene etterheve i 1 time minutter så de blir skikkelig luftige.

♥ Merk at disse bollene skal stekes på nokså høy steketemperatur på 230°C. Det er nokså varmt, så følg med så bollene ikke blir for brune utenpå. Siden bollene er så brune av sjokoladen, er det ikke like lett å se når bollene er gylne og gjennonstekte.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeboller-med-vaniljekrem