Fastelavnsboller med lys sjokoladekrem



Ingredienser

100 g smør
3,5 dl melk
50 g gjær
1 egg
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
550 g hvetemel

Sjokoladekremfyll:
7,5 dl kremfløte
5 ss Oboy sjokolademelkpulver

Pynt:
100 g melkesjokolade
mørkt sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Kna sammen deigen og del den i 20 jevnstore emner. Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pisk kremfløten stiv og smak til med Oboy.

Skjær et lokk av bollene og fyll på med sjokoladekremen (se tips). Smelt melkesjokoladen og smør litt på hvert av lokkene. Dryss på sjokoladestrøssel.

Tips

Du får flotte kremtopper inni bollene om du bruker sprøytepose med stor sprøytetut. Fås kjøpt i butikker som selger kakepynteutstyr. Jeg har her brukt stor sprøytetut (17 mm).

Disse bollene bør spises samme dag de er laget, så kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsboller-med-lys-sjokoladekrem