Det søte liv...

Fastelavnsboller med rosa marshmallow fluff og krem



Ingredienser

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

Fyll:
200 g rosa marshmallow fluff (se tips)
5 dl kremfløte

Pynt:
rosa melis med jordbærsmak (se tips)
hjertestrøssel

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 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 til stiv krem. Rør sammen melisglasuren av rosa melis og littegrann vann.

Skjær et lokk av bollene. Smør rosa melisglasur på lokkene og dryss over hvite hjerter til pynt. Sett lokkene kjølig så glasuren stivner.

Grav ut et hull i undersiden på hver bolle og fyll med en stor teskje marshmallow fluff (denne er litt klissete, så det kan lønne seg og har litt fuktige fingre og skylle hendene ofte). Dekk over med sprøytet krem. Legg på de rosa bollelokkene og server!

Tips

Du får flotte kremtopper inni bollene om du bruker sprøytepose med stor sprøytetut. Jeg har her brukt stor sprøytetut (17 mm) kjøpt i nettbutikken www.strosselannat.se.

Rosa melis med jordbærsmak (fra Dansukker) fås blant annet kjøpt hos ICA.

Marshmallow Fluff er som en tyktflytende marshmallowkrem i konsistensen, som selges i hvit og rosa type på krukker à 213 gram. Den hvite typen smaker vanlig marshmallows mens den rosa typen er tilsatt kjempegod jordbærsmak. Jeg har kjøpt dette produktet i en liten matvarebutikk i Vika i Oslo (Klingenberggata, like ved Saga kino). Produktet selges også hos Centra, og antakelig også hos Ultra og andre store kjeder som fører amerikanske produkter. Du får også kjøpt marshmallow fluff i den supre nettbutikken www.kakeboksen.no.

Er du nysgjerrig på produktet, kan du google marshmallow fluff og se bilder, eller ta en titt på nettsiden www.marshmallowfluff.com. Se også nettsiden til den norske importøren Oluf Lorentzen (www.oluf.no) og søk på marshmallow jordbærfluff. Spør din lokale forhandler om de kan skaffe produktet til deg!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsboller-med-rosa-marshmallow-fluff-og-krem