Danske kremboller



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
3 dl melk
1 egg
1 dl sukker
1 ts kardemomme
ca 500 g hvetemel

Fyll:
3 dl vaniljekrem (se tips)

Glasur:
0,5 dl kremfløte
150 g kokesjokolade
100 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren smørmelken. Tilsett sukker, kardemomme og sammenpisket egg. 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. Trill jevne boller som så trykkes flate med hendene. Legg på en stor klatt vaniljekrem og brett deigen varsomt rundt kremen. Snurp sammen deigen på undersiden så det blir helt tett rundt vaniljekremen (ellers renner vaniljekremen ut av bollene under

stekingen). Trill bollene forsiktig og uten å klemme hardt, så bollene blir runde og jevne. Sett bollene med litt avstand på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev bollene i ca 15 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10–15 min - til de er gylne. Avkjøl.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade og melkesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Bruk en teskje og legg en god klatt smeltet sjokolade på toppen av en av bollene. Bruk så baksiden av teskjeen til å smøre sjokoladen pent utover. Gjenta med resten av bollene. Sett bollene kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

Jeg har her brukt ferdigkjøpt vaniljekrem, men du kan gjerne bruke **hjemmelaget vaniljekrem**.

Det er greiest å oppbevare bollene litt kjølig frem til servering, ellers vil sjokoladeglasuren bli klissete. Når glasuren har stivnet, lønner det seg å pakke bollene godt inn i plast så de holder seg myke. Krembollene kan også fryses!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/danske-kremboller