Finske fastelavnsboller

Ingredienser



125 g smør
3,5 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
1 liter hvetemel

Pensling:
1 egg
litt melk

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
200 g ekte marsipan (se tips)
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og det meste av hvetemelet til du får en løs deig. Hev deigen i 45 minutter.

Kna sammen deigen med resten av hvetemelet. Trill ut 10 store boller. Sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 10 min. Pensle over bollene med egg som er vispet lett sammen med en skvett melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min, til bollene er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Før servering skjærer man av et lokk på bollene. Pisk kremfløten til stiv krem. Legg marsipanskiver på bunnen av bollene (jeg brukte 3 gode skiver på hver bolle). Legg på en god klatt med pisket krem. Sikt melis over toppene av bollene og legg på til slutt.

Tips

Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker (lilla (firkantet) rull fra Odense).

Det er viktig at bollene er helt avkjølte før de fylles, ellers vil den piskede kremen smelte og renne ut av bollene.

Det er ikke nødvendig med sukker i kremen. Bollene er ikke så veldig søte heller. Dette er perfekt i kombinasjon med tykke, gode skiver ekte marsipan i bollene:-)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/finske-fastelavnsboller