Det søte liv...

Snurrer med vaniljekrem og bær



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 2 dl tykt bringebærsyltetøy
♥ 2 dl tykt blåbærsyltetøy
♥ 1 dl bringebær
♥ 1 dl blåbær

Pynt:
♥ melisdryss eller melisglasur

Fremgangsmåte

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

Del deigen i to like store deler og kjevle ut hver halvdel til en stor leiv som er omtrent 30x40 cm.

Smør først et tynt lag vaniljekrem på begge leivene. Smør deretter et lag bringebærsyltetøy på den ene leiven og blåbærsyltetøy på den andre. Dryss deretter over noen friske eller frosne bær til slutt (bringebær over bringebærsyltetøyet og blåbær over blåbærsyltetøyet) - det gir ekstra god smak.

Rull leivene sammen fra langsiden og skjær dem i tykke skiver. Legg skivene i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm), blåbær og bringebær annenhver gang. Det er vanligvis plass til om lag 20 stk i en langpanne. De resterende skivene legges i papirformer som settes på stekeplate. Etterhev i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 minutter, til de er gjennomstekte (se tips). Bollene som stekes i langpanne trenger litt lenger steketid, ca. 15-20 minutter.

Avkjøl helt og pynt med melisdryss eller melisglasur laget av melis og vann.

Tips

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

♥ Steketemperaturen på 230°C er temmelig varm. Følg godt med når du steker bollene. De skal bli gylne i fargen og gjennomstekte, men ikke brent.

♥ Jeg har her brukt deigen på Verdens beste boller. Det går fint å lage tilsvarende boller med utgangspunkt i andre bolledeiger også.

♥ Vaniljekrem smaker nydelig sammen med bærene, men kan sløyfes.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/snurrer-med-vaniljekrem-og-baer