Mariaboller



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 100 g hvetemel
♥ 50 g sukker
♥ 75 g smør

Vannbakkels:
♥ 3 dl vann
♥ 150 g smør
♥ 150 g hvetemel
♥ 3 egg

Fyll:
♥ 5 plater gelatin
♥ 3 dl vaniljekrem
♥ 2 dl kremfløte

Pynt:
♥ friske bringebær

Fremgangsmåte

Start med å blande sammen ingrediensene til mørdeigen i en food processor. Pakk deigen i plast og legg den kjølig.

Til vannbakkelsdeigen kokes vann og smør opp i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett alt melet. Rør kraftig med en sleiv til du får en fast deig som slipper kjelekanten. Avkjøl deigen i noen minutter.

Ha så i eggene og pisk deigen raskt sammen med en håndmikser.

Sett spiseskjestore baller av vannbakkelsdeigen på en bakepapirdekket stekeplate.

Kjevle ut mørdeigen tynt og stikk ut rundinger (se tips). Legg en runding på toppen av hver vannbakkels. Mørdeigen skal dekke hele vannbakkelsen, men bare legges løst på.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Det er viktig at du ikke åpner ovnsdøren før steketiden er omme! Under stekingen vil vannbakkelsene heve seg, samtidig som at mørdeigen smelter og danner den karakteristiske, sprukne overflaten på kakene. Avkjøl kakene til de er helt kalde.

Til fyllet legges gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 minutter. Klem ut vannet og smelt gelatinen i en kopp i mikrobølgeovnen (det tar bare noen sekunder). Bland den smeltede gelatinen med vaniljekremen. Pisk kremfløten til krem og vend kremen inn i vaniljekremen.

Sprøyt vaniljekremen inn i kakene fra undersiden. Sprøyt resten av kremen på toppen av kakene og pynt med bringebær.

Tips

♥ Som alltid med vannbakkels, er det ekstremt viktig at du ikke åpner opp ovnsdøren mens vannbakkelsene steker. Kommer det nemlig kald luft inn i ovnen før vannbakkelsene er ferdigstekte, kan de klappe sammen og bli helt flate.

♥ Mørdeigsskivene du legger oppå vannbakkelsene bør være temmelig tynne, for hvis de blir for tykke og tunge, blir det vanskeligere for vannbakkelsdeigen å blåse seg opp under stekingen.

♥ Mariaboller smaker definitivt aller best samme dag de er laget! Jeg synes ikke de egner seg spesielt godt til frysing, for vannbakkelsdeigen kan bli litt bløt og seig ved tining.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mariaboller