Fastelavnsboller med rørt bringebærsyltetøy og bringebærkrem

Ingredienser



Hveteboller:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel (se tips)

Pensling: (kan sløyfes, se tips)
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Rørt bringebærsyltetøy:
♥ 280 g rørt bringebærsyltetøy (se tips)

Bringebærkrem:
♥ 300 g frosne bringebær
♥ 150 g melis
♥ 6 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Hveteboller:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Hev deigen i 30 minutter.

Del deigen opp i like store emner (ca 90 gram deig per bolle). Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egg og melk og pensle over bollene (kan sløyfes, se tips).

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 min, til de er gylne. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Bringebærkrem:
Tin bringebærene så de er myke nok til å kunne knuses med stavmikser. Tilsett 100 g melis og mos bringebærene til en tykk mos. Press bringebærmosen igjennom en sikt slik at alle bringebærfrøene fjernes. Oppbevar bringebærpuréen kjølig til den skal brukes.

Pisk kremfløten stiv sammen med resten av melisen (50 gram). Fløtekremen bør piskes nokså stiv siden den skal blandes med flytende bringebærpuré. Vend forsiktig i bringebærpuré, bare et par spiseskjeer av gangen. Jeg brukte til sammen omtrent 1,5 dl av bringebærpuréen, men prøv deg frem litt og litt. Det er viktig at du ikke blander inn så mye at kremen blir for tynn i konsistensen til at den ikke lenger holder fasongen.

Fylling av bollene:
Del de kalde bollene på midten. Legg på en stor spiseskje rørt bringebærsyltetøy.

Ha bringebærkremen i en sprøytepose og sprøyt på et tykt lag bringebærkrem.

Legg på toppen av bollene og press forsiktig ned.

Sikt over melis til pynt.

Tips

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

♥ Jeg har her brukt min favoritt gjærdeigoppskrift på **Verdens beste boller** (halv porsjon). Det går like fint å bruke andre typer bolledeiger hvis du har en annen favoritt.

♥ Det går fint å droppe å pensle bollene med egg hvis du vil ha helt eggfrie boller. Bollene skal jo pyntes med melisdryss i alle fall, så det har ikke særlig mye å si om bollene pensles.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt, rørt bringebærsyltetøy fra Nora til fyllet. 1 pakke er på 280 gram og kjøpes i frossen tilstand. Dette syltetøy inneholder 80 % bringebær og for øvrig bare litt sukker, og smaker så å si som hjemmelaget, så jeg synes det er veldig greit å bruke. **Hjemmelaget rørt bringebærsyltetøy** kan såklart også gjerne brukes.

♥ Vær nøye på at du vender bare litt bringebærpuré om gangen i den piskede fløtekremen når du lager bringebærkremen. Jeg bruker slikkepott og vender bare helt forsiktig rundt for hånd til jeg merker at konsistensen er passe tykk. Jeg liker at kremen er tykk nok til at den kan sprøytes ut. Det er lurt å huske på at fløtekremen bør piskes så fast som mulig slik at den tåler å blandes med noe mer flytende, men selvsagt må du ikke piske så lenge at kremen skiller seg. Følg med! Det å piske fløtekremen med melis gjør også at den blir litt fastere.

♥ Bollene kan gjerne lages dagen i forveien, men bør fylles med bringebærsyltetøy og bringebærkrem på serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsboller-med-rort-bringebaersyltetoy-og-bringebaerkrem