Fastelavnsboller med Oreokrem



Ingredienser

Hveteboller:
♥ 100 g smør
♥ 3,5 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 100 g sukker
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 550 g hvetemel

Oreokrem (se tips):
♥ 7,5 dl kremfløte
♥ 300 g Oreos (2 pk à 150 g)

Pynt (se tips):
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 ss smør
♥ Oreostrøssel
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Hveteboller:
Smelt smøret i en liten kjele. Bland i melken og tilpass temperaturen på smørmelken slik at den er fingervarm. Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Kna sammen deigen (bruk eventuelt litt ekstra hvetemel til utbakingen) og del den i ca. 18 jevnstore emner (jeg bruker ca. 70 g deig per bolle).

Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 225 °C i ca 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Oreokrem:
Ha Oreokjeksene i en food processor og kjør dem sammen til en kornete masse (se tips).

Pisk kremfløten til luftig krem.

Vend Oreosmulene forsiktig inn i kremen.

Fyll og pynt:
Skjær et lokk av de kalde bollene.

Fyll med et tykt lag Oreokrem (ha kremen gjerne i en sprøytepose og sprøyt kremen på bollene med stor sprøytetipp for ekstra vakkert utseende). Legg på lokkene.

Smelt sjokoladen med litt smør og fordel litt av den smeltede sjokoladen på hvert bollelokk. Dryss på Oreostrøssel eller annet kakestrøssel.

Oppbevar bollene i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Dette er en enkel standardoppskrift på hveteboller som det er lett å lykkes med, men du kan selvsagt bruke den bolleoppskriften du foretrekker, og så fylle de ferdigstekte, avkjølte bollene med Oreokrem og pynte med sjokoladeglasur.

♥ Merk at jeg til Oreokremen moser Oreokjeksene hele uten å skrape vekk det hvite fyllet inni kjeksene. Det gir en deilig, søt vaniljesmak på kremen som gjør at det ikke er nødvendig å tilsette noe melis eller vanilje. Liker du sterk vaniljesmak, kan du røre inn 1 ts vaniljepasta /vaniljeekstrakt eller vaniljesukker.

♥ Det er viktig at bollene er helt kalde før du fyller dem med Oreokrem, ellers smelter kremen og blir rennende.

♥ Oppskriften angir det du trenger av fyll dersom du vil fylle alle bollene med Oreokrem. Du trenger da nesten 3 pk kremfløte og 2 pk Oreos (standard størrelse er 154 g). Hvis du synes det passer å fylle bare 6 boller, holder det fint med 1 pk kremfløte (3 dl) og 1 pk Oreokjeks (154 g). Det holder da også å smelte bare 1 plate kokesjokolade til pynten.

♥ Ønsker du bollene litt mindre mektig, kan du droppe glasuren og heller sikte over litt melis.

♥ Boller som fylles med krem, bør spises samme dag. Boller du ikke fyller med krem, kan pyttes i fryseren og spares til senere.

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

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