Trippel sjokoladebolle



Ingredienser

Gjærdeig med sjokoladebiter:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel
♥ 200 g melkesjokoladeknapper

Sjokoladeglasur og -pynt:
♥ 300 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er lunken. Rør gjæren ut i væsken.

Bland inn kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

La deigen gjerne heve i 30 minutter.

Kna melkesjokoladeknapper inn i deigen.

Del deigen i jevnstore emner. Jeg lagde bollene nokså store, så jeg brukte emner på ca. 100 gram.

Trill ut runde boller og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La bollene etterheve lunt i 45 - 60 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10 - 12 minutter (se tips). Avkjøl.

Bruk en ostehøvel til å høvle opp melkesjokoladeplate så du får melkesjokoladeflak (se tips). Resten av melkesjokoladen smeltes (dette gjøres over vannbad eller raskt i mikrobølgeovnen).

Smør smeltet melkesjokolade på toppen av hver bolle og dypp bollen deretter ned i en tallerken med melkesjokoladeflak.

Sett sjokoladebollene kjølig til sjokoladeglasuren har stivnet.

Tips

♥ Jeg brukte her melkeknapper (2 pk à ca. 150 gram) og melkesjokolade (200 gram) fra Freia. Du kan bruke andre varianter av sjokoladebiter også, eller hakket opp sjokoladeplate. Bruk en blanding av lys og mørk sjokolade hvis du foretrekker det.

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

♥ Tilpass steketiden til alt etter hvor store boller du lager. Dersom du lager dem mindre, trenger de mindre steketid.

♥ For å få høvlet spon av melkesjokoladeplate med en ostehøvel, er det lurt at melkesjokoladeplaten er romtemperert. Da er den nemlig mye mykere enn om den er kjøleskapskald, og derfor lettere å høvle opp.

♥ Trippel sjokoladeboller bør oppbevares kjølig og innpakket i plast, slik at de ikke blir tørre og for at sjokoladen ikke skal bli klissete.

♥ Trippel sjokoladeboller er fin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/trippel-sjokoladebolle