Fastelavnsboller med bringebær og krem



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 50 g gjær
♥ 3,5 dl melk
♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 liter hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fyll:
♥ 3 dl bringebærsyltetøy
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss ekte vaniljesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele og tilsett melken. Varm blandingen til den er fingervarm. Smuldre gjæren i en bolle og løs den opp i den lunkne væsken. Tilsett sukker og kardemomme. Elt inn hvetemelet til en jevn deig.

La deigen heve lunt i 1 time.

Ha deigen på en melet overflate og del den i 12 like store emner. Form emnene til runde boller som legges på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev bollene lunt i ca. 20 minutter, så de blir store og luftige.

Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter, eller til bollene er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene helt (se tips).

Før servering deles bollene i to. Dekk den nederste halvdelen av bollen med bringebærsyltetøy. Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker. Sprøyt kremen på bollene. Legg på toppen og sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Bollene må være helt avkjølte før du fyller dem med pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Bruk bringebærsyltetøy av god kvalitet, helst **hjemmelaget bringebærsyltetøy** så klart, men pass på at det ikke er for tynt, ellers renner det bare ut av bollene.

♥ Bollene bør fylles med syltetøy og krem samme dag som de skal serveres, slik at kremen er helt fersk. Bollene kan fryses uten kremfyll.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsboller-med-bringebaer-og-krem