Fastelavnsboller med sjokoladekrem



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:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 400 g melkesjokolade

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 4 ss sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar sjokoladefløten:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen straks av platen og tilsett melkesjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten (eller i minst 5 timer).

Boller:
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).

Fyll og pynt:
Ta sjokoladefløten ut av kjøleskapet. Den vil nå være temmelig tykk i konsistensen. Rør godt rundt i den og hell den over i en bolle (bruk gjerne en sikt over bollen så du unngår å få med eventuelle sjokoladeklumper).

Pisk opp den kalde sjokoladefløten med en elektrisk håndmikser til du får en tykk og luftig sjokoladekrem. Dette går raskt, så følg med så du ikke overpisker kremen.

Del bollene i to. Sprøyt sjokoladekrem på bollene. Jeg brukte her en rund, glatt sprøytetipp og sprøytet ut store dotter, men dette er selvsagt valgfritt. Du kan bruke annen sprøytetipp, og du kan også gjøre det enkelt og legge sjokoladekremen på bollene med to skjeer. Legg på toppen.

Smelt kokesjokoladen (gjøres raskt over vannbad eller i mikrobølgeovn) og smør smeltet sjokolade på toppen av hver bolle. Dryss over sjokoladestrøssel til pynt. Sett bollene i kjøleskapet i minst 30 minutter før servering, slik at sjokoladen på toppen av bollene stivner.

Tips

♥ Bollene må være helt avkjølte før du fyller dem sjokoladekrem, ellers kommer sjokoladekremen til å smelte.

♥ Bollene bør fylles med sjokoladekrem samme dag som de skal serveres, slik at sjokoladekremen er helt fersk. Bollene kan fryses uten fyll.

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

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