Fastelavnsburger (Dessertburger med brownie)



Ingredienser

Kardemommeboller:
♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Brownie:
♥ 300 g smør
♥ 6 dl sukker
♥ 8 ss kakao
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 4 egg
♥ 3 dl hvetemel

Fyll:
♥ 3 dl jordbær- eller bringebærsyltetøy (kan sløyfes)
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kardemommeboller:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm. Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. La deigen heve i 45 minutter.

Trill ut bollene (bruk eventuelt litt ekstra hvetemel på bakebordet dersom deigen er klissete), og legg dem på bakepapirdekket stekeplate. La dem heve lunt i 1 time.

Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter.

La bollene avkjøles til de er helt kalde.

Brownie:
Smelt smøret i en stor kjele. Rør sukkeret og kakaopulveret inn i det smeltede smøret. Bland inn vanilje og lett sammenpiskede egg. Vend så inn hvetemelet. Det skal bli en nokså tykk og kompakt deig.

Bre sjokoladedeigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 12 - 15 minutter. Siden kaken skal være nokså lav, trenger den ikke lang steketid, men sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken til den er helt kald.

Fyll og montering:
Finn frem boller og browniekaken.

Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret. Finn et glass eller en utstikker som er omtrent like stor i diameter som bollene. Stikk ut 12 sirkler av browniekaken slik at du får 12 "burgere".

Pisk krem og vaniljesukker til tykk fløtekrem.

Skjær av lokket på bollene. Legg først på et lag med syltetøy hvis du vil bruke det, eller et lag mandelmasse eller marsipan (jeg droppet begge deler her). Smør deretter på et lag med pisket krem. Legg på brownieburgerne. Sprøyt på et litt tykkere lag fløtekrem.

Legg på toppen av bollene. Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Jeg har her brukt oppskrift på **Verdens beste boller**, men har halvert oppskriften og økt mengden kardemomme. Du kan bruke hvilken som helst type bolleoppskrift for å lage disse dessertburgerne.

♥ Det blir litt flere boller enn 12 stk, avhengig av hvor store du lager dem (jeg fikk 17 stk her). Boller du får til overs er fine å fryse uten fyll.

♥ Browniekaken er også super å fryse. Det blir en del avskjær når du stikker ut sirklene, og disse er fine å skjære i småbiter og kose seg med. Også sirklene som du har stukket ut kan legges i fryseren og tines senere dersom du ikke vil fylle alle bollene med krem med en gang.

♥ Dette blir nokså mektige boller, så de fleste vil nok nøye seg med å spise bare en. □□ Ikke fyll flere med krem enn det du tenker at blir spist. Bollene bør serveres samme dag som de fylles med krem, så hvis dere ikke er 12 personer, kan det lønne seg å fryse for eksempel halvparten av bollene og brownie-burgerne som du heller kan spare til senere. Juster i så fall også mengden krem til fyllet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsburger-dessertburger-med-brownie