Dubai fastelavnsboller



Ingredienser

Hveteboller:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel (se tips)

Pensling (kan sløyfes, se tips):
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pistasjfyll:
♥ 300 g kadayif
♥ 2 ss smør
♥ 450 g pistasjkrem
♥ litt grønn konditorfarge (kan sløyfes)

Kremfyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Melkesjokolade (fyll og topping):
♥ 600 g melkesjokolade

Pynt:
♥ 100 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Hveteboller:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Hev deigen i 30 minutter.

Del deigen opp i like store emner (ca 90 gram deig per bolle). Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater (det skal bli ca. 15 stk). La dem heve lunt i ca. 40 minutter.

Visp sammen egg og melk og pensle over bollene (kan sløyfes, se tips). Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10–12 min, til de er gylne. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pistasjfyll:
Finn frem kadayif. Vei opp mengden du trenger, skjær deigen i mindre biter og ha deigen i en stekepanne med smeltet smør. Stek deigstrimlene på middels varme slik at de blir gyllenbrune og sprø. Vend rundt på deigen mens den steker slik at den ikke svir seg.

Slå av varmen på platen. Ha pistasjkrem i pannen. Vend den stekte deigen godt sammen pistasjkremen slik at pistasjkremen fordeler seg jevnt. Bland eventuelt inn en liten dråpe grønn konditorfarge for å få sterkere grønnfarge på fyllet. La fyllet avkjøles.

Kremfyll:
Pisk kremfløte og melis til en fast krem. Ha kremen i en sprøytepose med stor sprøytetipp.

Melkesjokolade:
Smelt melkesjokoladen. Dette gjøres enklest i en bolle over vannbad eller i mikrobølgeovnen (ha hakket melkesjokolade i en bolle og varm i 1 minutt av gangen til sjokoladen er smeltet).

Montering:
Del de kalde bollene på midten. Smør en stor spiseskje smeltet melkesjokolade på bunnen av bollene. Dekk med et tykt lag pistasjfyll. Sprøyt på fløtekrem. Legg på

toppen av bollene og press forsiktig ned.

Ha smeltet melkesjokolade på toppen av bollene. Dryss over hakkede pistasjnøtter til pynt.

Tips

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

♥ Det går fint å droppe å pensle bollene med egg hvis du vil ha helt eggfrie boller. Bollene skal jo pyntes med smeltet sjokolade i alle fall, så det har ikke særlig mye å si om bollene pensles.

♥ Jeg har her brukt min favoritt gjærdeigoppskrift på **Verdens beste boller**. Det går like fint å bruke andre typer bolledeiger hvis du har en annen favoritt.

♥ Kadayif fås foreløpig ikke kjøpt i vanlige norske matbutikker, men i mange utenlandske matbutikker (se i kjøledisken eller i fryseren). Jeg har kjøpt dette i matbutikker på Grønland i Oslo. Kadayif har flere måneders holdbarhet i kjøleskapet.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt pistasjkrem. Du får kjøpt dette i ulike delikatesseforretninger (jeg kjøpte blant annet disse **HER** hos Olivenlunden, som inneholder 220 gram per glass). Du kan alternativt bruke hjemmelaget pistasjkrem som du finner oppskrift på **HER** på Det søte liv.

♥ Grønn konditorfarge gir litt friskere grønnfarge på pistasjfyllet. Dette fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr. Jeg brukte fargen "Lime" fra Progel.

♥ Hvetebollene kan gjerne lages dagen i forveien, men bør fylles på serveringsdagen.

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

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