Biscoff 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

Biscoff-fyll:
♥ 200 g Lotus Biscoff Spread
♥ 125 g Lotus Biscoff kjeks

Biscoffkrem:
♥ 250 g smør
♥ 200 g melis
♥ 400 g Lotus Biscoff Spread
♥ 1,5 dl kremfløte

Kremfyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Pynt:
♥ 125 g Lotus Biscoff kjeks
♥ melisdryss

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 minutter, til de er gylne. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Biscoffkrem:
Pisk mykt, romtemperert smør, melis og myk, romtemperert Lotus Biscoff Spread i en bolle. Pisk dette med elektrisk mikser til en skikkelig tykk og luftig krem.

Spe så litt og litt med kremfløte mens du fortsetter å piske. Det er viktig at kremfløten inkorporeres gradvis i smørkremen slik at biscoffkremen ikke skiller seg.

Slutt å piske straks all kremfløte er pisket inn i biscoffkremen.

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

Montering:
Del de kalde bollene på midten. Smør en stor spiseskje Lotus Biscoff Spread på bunnen av bollene.

Dryss over knuste Lotus Biscoff kjeks.

Ha biscoffkremen i en sprøytepose med stor, taggete sprøytetipp. Sprøyt biscoffkremen på bollene.

Dryss over litt mer knuste Lotus Biscoff kjeks.

Sprøyt på fløtekrem.

Legg på toppen av bollene og press forsiktig ned. Sikt over melis.

Sprøyt resten av biscoffkremen på toppen av bollene og pynt hver bolle med en hel Lotus Biscoff kjeks.

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 melisdryss, biscoffkrem og kjeks, 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.

♥ Til denne oppskriften har jeg brukt 1 pk Lotus Biscoff kjeks på 250 gram: halvparten knust som smuler inni bollene og den andre halvparten som pynt oppå bollene.

♥ Jeg brukte dessuten 1,5 glass Lotus Biscoff Spread på 400 gram: 1 glass til biscoffkremen og et halvt glass til å smøre på bunnen av bollene. Det går fint å droppe å smøre bunnen av bollene hvis du synes det holder med biscoffkremen.

♥ 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/biscoff-fastelavnsboller