

Fastelavnsboller

Tilberedningstid
2 timer

Antal boller
16 stk

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Bolledej

- 300g tipo 00 hvedemel
- 100g sødmælk
- 1 æg
- 75g smør
- 25g gær
- 20g sukker
- 3g salt
- 0,5 tsk. kardemomme

Vaniljecreme

- 1 vaniljestang
- 2 æggeblommer
- 35g sukker
- 20g majsstivelse
- 200g sødmælk

Chokolade ganache

- 100g piskefløde
- 160g mørk chokolade
- 40g smør

- Pynt med pistachenødder
- 1 æg til pensling

Fremgangsmåde

Vaniljecreme

Skrab vaniljekorn ud af vaniljestangen med en kniv. Bland kornene sammen med en tsk. sukker for at skille vaniljekornen fra hinanden.

Rør æggeblommer, majsstivelse, vanilje og sukker sammen i en gryde. Rør det til en ensartet masse.

Kom herefter mælk og resten af vaniljestangen i gryden.

Varm blandingen, mens du pisker.

Cremer skal lige op og koge så den begynder at blive cremet i konsistensen.

Dæk cremeren til med husholdningsfilm og kom den på køl, mens bolledejen laves.

Bolledej

Varm mælk op, så den bliver varm, men ikke kogende. Kom herefter smør i og rør til den smelter.

Lad mælken køle af til stuetemperatur.

Kom gær, mælk, smør, æg og sukker i din røreskål, og rør til gæren er opløst.



Kom herefter mel, kardemomme og salt i skålen og rør ved middel hastighed til dejen slipper skålen og er blank.

Kom dejen i en olieret boks. Stil den lunt i 1-2 timer til dejen er hævet til dobbelstørrelse.

Kom dejen ud på et melrystet bord.

Rul dejen ud til 40*40cm. Og skær 4*4 kvadrater.

Kom en klat vaniljecreme i midten af hvert kvadrat.

Fold hvert hjørne ind og tryk dem sammen på midten. Mas herefter siderne sammen hele vejen ned langs samlingerne.

Fold nu de nye hjørner ind til midten og tryk dem fast.

Vend bollen om så samlingerne er nederst.

Placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Kom et fugtigt viskestykke eller husholdningsfilm over bollerne og lad dem hæve yderligere 45 min. mens ovnen varmer til 200°C (over- og under varme).

Placer et ovenfastfad i bunden af ovnen.

Efter 45 min. pensles de med æg.

Kom kogende vand i fadet i bunden af ovnen og bag fastelavnsbollerne i 10 min. Fjerne herefter vandbadet og bag dem i yderligere 3-5 min til overfladen er gylden.

Chokolade ganache

Mens fastelavnsbollerne køler af kan du lave chokolade ganache.

Smelt chokoladen i et vandbad.

Varm fløden op til den lige begynder at boble.

Kom herefter fløden lidt af gangen over i den smeltede chokolade under omrøring.

Når alt fløden er rørt ind i chokoladen tilsættes smeltet smør.

Dyp bollerne halvt ned i ganachen.

Drys med hakket pistachienødder.