VINNEROPPSKRIFT 2 / KAAYNE

S'moreliners

Berlinerboller med s'mores-vri

Berlinerboller

INGREDIENSER

- 1 kg hvetemel
- 100 g sukker
- 1 pakke gjær, tørr eller fersk
- 3 ts kardemomme
- ½ ts salt
- 1 egg
- 6 dl melk
- 180–200 g mykt smør
- 3 l frityrolje

FREMGANGSMÅTE

1. Ha alt det tørre i bakebollen, men start med 900 g hvetemel. Smuldre gjæren i det tørre.

2. Varm melk og egg til lunkent, ca. 35 grader, og tilsett væsken i melblandingen mens maskinen går.

3. Tilsett resten av hvetemelet til passe konsistens. Det er bedre med litt for lite enn for mye mel.

4. Elt deigen i kjøkkenmaskinen i ca. 12–15 minutter.

5. Tilsett det myke smøret, 1–2 ss av gangen. Når alt smøret er eltet inn, elter du videre i ca. 10 minutter.

6. Dekk til deigen og sett den til heving i minst 1 time.

7. Del deigen i små emner på 32 g, og form dem til boller. Sett til etterheving i ca. 45 minutter.

8. Fritér på 180 grader i ca. 2–3 minutter på hver side. Legg bollene på rist eller kjøkkenpapir.

VINNEROPPSKRIFT 2 / KAAYNE

Fyll og montering

Sjokoladeganache

INGREDIENSER

- 200 g mørk sjokolade i biter
- 200 g kremfløte

FREMGANGSMÅTE

1. Kok opp kremfløten og hell den over sjokoladen.
2. Blend med stavmikser, eller rør med slikkepott til alt er smeltet sammen.
3. Sett til avkjøling.

Marshmallowkrem

INGREDIENSER

- 4 dl marshmallows
- 2 ss meierismør
- 2 dl kremfløte, pisket til krem
- 1 ss pasjonsfruktsaus

FREMGANGSMÅTE

1. Smelt marshmallows og smør i en kjele på middels lav varme. Rør underveis, så det ikke svir seg.
2. Bland en lett avkølt marshmallowmasse med den piskede kremen og pasjonsfruktsausen.

Montering

INGREDIENSER

- Digestive-kjeks, knust
- Oreo-kjeks, knust

FREMGANGSMÅTE

1. Lag et lite hull i hver berlinerbolle, og rør litt rundt inni med en pinsett.
2. Fyll først litt sjokoladeganache i hver bolle, deretter marshmallowkrem til det kommer litt ut av hullet.
3. Strø knust digestive-kjeks på marshmallowkremen ved hullet.
4. Legg de fylte berlinerbollene på en tallerken med knust Oreo-kjeks.