

Chokoladeboller



Når der er fødselsdag i min familie, bager jeg chokoladeboller til morgenmaden. Det begyndte, da jeg blev mor og boede i London, hvor jeg ikke kunne finde ordentligt wienerbrød. Nu er det helt utænkeligt at dække fødselsdagsmorgenbord uden.

24 stk

Kagecreme

3 dl fløde, 9%
1 vaniljestang, delt på langs
3 æggeblommer
3 spsk sukker
1 spsk majsme

Boller

1 portion wienerbrødsdej, se selvstændig opskrift.
1 æg, let sammenpisket

Glasur

200 g god mørk chokolade, mindst 60% kakao, hakket

20 g smør

Kagecreme

Bring fløde og den delte vaniljestang i kog i en gryde, og tag den derefter af varmen. Pisk æggeblommer, sukker og majsmeel i en skål, til blandingen er lys og luftig. Pisk lidt af den varme fløde i æggeblandingen. Hæld derefter æggeblandingen tilbage i gryden til den varme fløde. Sæt gryden over svag varme, og pisk, indtil cremen begynder at tykne. Pas på, at den ikke koger, og pisk hele tiden, så den ikke brænder på.

Tag gryden af varmen, og lad cremen køle af. Læg et stykke husholdningsfilm direkte på overfladen, så den ikke trækker skind.

Boller

Rul dejen ud på et bord drysset med hvedemel til et stort rektangel på 60x40 cm. Skær rektanglet ud i 10 cm store kvadrater. Læg 1-2 tsk kagecreme midt på hvert kvadrat.

Tag hver firkant, og fold hjørnerne ind mod midten hen over cremen, til alle 4 snipper mødes. Luk bollerne omhyggeligt ved at presse snipperne godt sammen, så cremen er lukket inde. Træk derefter de 4 "nye" hjørner på bollen op, og luk snipperne, så der nu er en meget tæt kugle rundt om cremen.

Vend hver bolle om, så lukningen kommer nedad, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Dæk dem med et viskestykke, og lad dem hæve et lunt sted i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 220° varmluft. Pensl bollerne med det sammenpiskede æg, og bag dem i 15-18 minutter. Lad dem køle af på en bagerist.

Glasur

Kom chokoladen i en skål, der tåler varme, og sæt den over en gryde med simrende vand, uden at skålen rører vandet. Smelt chokoladen. Tag gryden af varmen, og rør smørret i chokoladen. Lad det køle lidt af. Kom lidt glasur på hver bolle, og brug en ske til at smøre den ud til en cirkel, stop en halv centimeter fra kanten. Lad glasuren stivne, og server bollerne.

Kilde: Politiken, Trine Hahnemann

21.03.2015