LINDA BEN

Vanillu bollakökur með hindberjasmjörkremi



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

18 bollakökur

Lýsing

Vanillu bollakökur með hindberjasmjörkremi.
Þessar bollakökur eru alveg dásamlega góðar! Vanillubollakökurnar eru einstaklega mjúkar, rakamiklar og ekki of sætar. Kremið með þeim er dásamlega góða hindberjasmjörkremið sem ég og fleiri, alveg elska.

Vanillu bollakökur með hindberjasmjörkremi

- 125 g smjör
- 200 g sykur
- 2 egg
- 1 eggjahvíta
- 2 tsk vanilludropar
- 200 g hveiti
- 1 tsk matarsódi
- 1 tsk lyftiduft
- ½ tsk salt
- 180 ml gríska jógúrt frá Örnu Mjólkurvörum

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Þeytið smjörið og sykur þar til létt og ljóst.
3. Bætið eggjunum út í, eitt í einu og þeytið á milli.
4. Bætið eggjahvítunni út í og þeytið.
5. Bætið vanilludropunum saman við og þeytið.
6. Blandið saman hveitinu, matarsóda, lyftidufti og salti. Bætið út í deigið og blandið saman létt.
7. Blandið gríska jógúrtinu saman við.
8. Setjið pappísbollakökuform í bollakökuforms álbakkann og fyllið formið upp 2/3, bakið í 15-20 mín eða þar til kökurnar eru bakaðar í gegn.
9. Kælið kökurnar.

Hindberjasmjörkrem

- 300 g smjör
- 400 g flórsykur
- 2 dl frosin hindber
- Fersk mynta (má sleppa)

Aðferð:

1. Setjið frosnu hindberin í lítinn pott og bræðið þau við vægan hita.
2. Kremjið þau í gegnum sigti svo safinn renni af þeim en steinarnir verða eftir. Kælið safann en fleygið steinunum.
3. Þeytið smjörið vel og lengi þar til það er orðið ljóst, bætið þá út í flórsykrinum og þeytið áfram þar til kremið er orðið silkimjúkt og létt.
4. Þeytið hinberjasafann saman við kremið.
5. Setjið kremið í sprautupoka með stórum opnum stjörnustút. Sprautið kreminu á hverja köku með því að byrja í miðjunni og snúa hring út.
6. Skreytið með ferskri myntu ef þið viljið.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.