LINDA BEN

Vegan súkkulaði bollakökur með kókossúkkulaði smjörkremi



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

12 stk

Lýsing

Vegan súkkulaði bollakökur með kókossúkkulaði smjörkremi.
Þessar bollakökur eru alveg ótrúlega góðar! Súkkulaði bollakakan sjálf er afar djúsí og rakamikil með góðu súkkulaðibragði. Smjörkremið er silkimjúkt, einstaklega fluffý og loftmikið en dökka pralín súkkulaðið með kókosfyllingunni frá Nóa Síríus leikur þar aðalhlutverkið.
Kókosfyllta pralín súkkulaðið frá Nóa Síríus er tímabundin vara sem ég mæli með að enginn láti fram hjá sér fara. Það er alveg óhemjugott og á ég erfitt með að halda aftur að mér þegar ég á það til. Ég er virkilega að vona að þetta súkkulaðið muni koma til með að verða klassík hjá Nóa Síríus. Súkkulaðið er vegan.
Ég er alltaf að búa til fleiri ljúffengar vegan baksturs uppskriftir, litla frænkan mín er með ofnæmi og vegan kökur henta henni því afskaplega vel. Þessar súkkulaðibollakökur henta til dæmis þeim sem eru vegan, með eggjaofnæmi, hnetuofnæmi og mjólkurofnæmi, en að sjálfsögðu eru þær fyrir alla!

Vegan súkkulaði bollakökur

- 200 g hveiti
- 45 g Síríus sælkerabaksturs kakóduft
- 1 ½ tsk matarsódi
- ½ tsk salt
- 100 g sykur
- 100 g púðursykur
- 250 ml haframjólk (eða önnur plöntumjólk)
- 100 ml bragðlaus olía (ég nota sólblómaolíu)
- 2 tsk vanilludropar
- 3 msk eplamauk
- 1 msk eplaedik

Kókossúkkulaði smjörkremi

- 200 g vegan smjör (mjúkt)
- 400 g flórsykur
- ½ dl kókos rjómi
- 100 g Síríus pralín súkkulaði 56% dökkt með kókosfyllingu **(brætt)**
- 100 g Síríus pralín súkkulaði 56% dökkt með kókosfyllingu **(brotið í bita til að skreyta með)**

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 180°C, undir og yfir hita.
2. Blandið saman hveiti, kakó,matarsóda, salti, sykri og púðursykri.
3. Bætið út í haframjólk, bragðlausri olíu, vanilludropum, eplamauki og eplaediki. Hrærið þar til allt hefur blandast saman.
4. Setjið pappírsbollakökuform í bollakökuálbakka og setjið deigið í formin, fyllið upp 2/3 formsins. Bakið í u.þ.b. 20 mín eða þar til kökurnar eru bakaðar í gegn.
5. Kælið kökurnar og útbúið kremið.
6. Bræðið pralín súkkulaðið mjög varlega yfir vatnsbaði.
7. Setjið vegan smjörið í skál og þeytið það þar til það er alveg mjúkt og loftmikið, bætið þá flórsykrinum út í og þeytið þar til kremið verður aftur létt og mjúkt.
8. Bætið þá rjómanum út í og þeytið áfram.
9. Bætið bræddu súkkulaðinu út í og þeytið aftur.
10. Setjið kremið í sprautupoka með stórum opnum stjörnustút, sprautið kremi á hverja köku og skreytið með pralín súkkulaðibita.

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.