LINDA BEN

Hindberja trompbollur með lakkríssúkkulaðitoppi



Eldunartími

1 1/2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hindberja trompbollur með lakkríssúkkulaðitoppi.
Ég hef alltaf verið hrifin af hindberja og lakkríssamsetningunni og hvað þá í vatnsdeigsbollum, þessi salta og sæta samsetning svíkur engan!
Hér eru vatnsdeigsbollurnar fylltar með hindberjarjóma með trompkurli. Saltlakkríssúkkulaði er brætt og sett ofan á bollurnar, algjörlega ómótstæðilegar bollur!

Hindberja trompbollur

- Vatnsdeigsbollur – sjá uppskrift hér
- 500 ml rjómi
- 150 g hindberjasulta
- 2 stk Síríus sælkerabaksturs Trompkurl (300 g)
- 140 g Síríus rjómasúkkulaði með saltlakkrísflögum og sjávarsalti
- 100 g ml rjómi
- Fersk hindber (má sleppa)

Aðferð:

1. Úbúið vatnsdeigsbollur samtkvæmt uppskrift.
2. Þeytið rjómann og blandið saman við hindberjasultunni, bætið trompkurlinu saman við, skiljið örlítið eftir af trompkurlinu til að setja ofan á bollurnar.
3. Hitið rjómann að suðu, brjótið lakkríssúkkulaðið í skál og hellið rjómanum yfir. Blandið saman þar til súkkulaðið er allt bráðnað og samlagað rjómanum. Leyfið súkkulaðinu að kólna svolítið.
4. Skerið bollurnar í helming og fyllið þær með rjómanum, lokið bollunum, bætið lakkríssúkkulaðinu ofan á og dreifið örlítið af trompkurli yfir.
5. Fallegt er að bera bollurnar fram með ferskum hindberjum.

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.