LINDA BEN

Snickers bolludags bollur með hnetusmjörs-súkkulaði rjóma og karamelluglassúr



Eldunartími

2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Snickers bolludags bollur með hnetusmjörs-súkkulaði rjóma og karamelluglassúr.
Hér höfum við alveg æðisgengilega góðar bollur sem ég hvet alla sem elska snickers, hnetusmjör og karamellu til að græja fyrir bolludaginn!
Þessar bollur eru öðruvísi en ég hef nokkurntíman smakkað áður og alveg svakalega góðar þó ég segi sjálf frá. Mjög skemmtilega öðruvísi.

Snickers bolludagsbollur með hnetusmjörs-súkkulaði rjóma og karamelluglassúr

- Vatnsdeigsbollur, sjá uppskrift hér
- 500 ml rjómi frá Örnu Mjólkurvörum (þar af 100 ml í pott)
- 100 g súkkulaði
- 1 ½ msk hnetusmjör
- Salthnetu mulningur

Karamelluglassúr toppur

- 100 g smjör
- 60 g púðursykur
- 60 ml mjólk
- U.þ.b. 150 g flórsykur

Aðferð:

1. Útbúið vatnsdeigsbollur eins og gefið er upp i uppskriftinni hér.
2. Setjið 100 ml rjóma í pott ásamt hnetusmjöri og hitið mjög vel, en ekki láta sjóða. Brjótið súkkulaðið í skál og hellið hnetusmjörsrjómanum yfir súkkulaðið, hrærið þar til súkkulaðið hefur samlagast rjómanum.
3. Útbúið karamelluglassúrinn með því að setja smjör, púðursykur og mjólk í pott og hita þar til blandan byrjar að sjóða, takið þá af hitanum og blandið flórsykri út í þar til áferðin verður þykk fljótandi.
4. Setjið restina af rjómanum (400 ml) í skál og þeytið létt. Þegar rjóminn er aðeins byrjaður að þykkna, hellið þá hnetusmjörs-súkkulaðiblöndunni út í mjórri bunu á meðan verið er að þeyta. Þeytið þar til rjóminn er orðin stífur.
5. Skerið bollurnar í helminga og fyllið með rjómanum, lokið bollunum, hellið karamelluglassúr yfir og dreifið nokkrum salthnetum yfir.

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.