LINDA BEN

Vanillubollakökur með kaffi og karamellu skyrsmjörkremi



Eldunartími

1 klst og 30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við æðislegar vanillu bollakökur með einstaklega ljúffengu kaffi og karamellu skyrsmjörkremi.
Skyrsmjörkrem er náskylt rjómaostasmjörkremi, það er léttara og mýkra en venjulegt smjörkrem og þetta súra element í skyrinu kemur á móti sætunni í smjörkreminu og gerir það alveg ómótstæðilegt.
Skyrsmjörkrem henta ekki í tveggjahæða kökur þar sem það er of mjúkt en ofan á bollakökur og skúffukökur er það svakalega gott!
Kaffiskyrið nýja frá Örnu er samstarfsverkefni þeirra og Te og Kaffi. Skyrið er alveg svakalega gott og mæli ég með að þú hlaupir út í búð að prófa það við fyrsta tækifæri ef þú átt það eftir. Áferðin á því er svo svakalega mjúk og bragðið æðislegt.
Ég notaði einmitt kaffiskyrið með karamellunni í þetta smjörkrem. Kaffi og karamellubragðið skýn í gegn og nýtur sín svo vel ofan á vanillubollakökunum.

Vanillubollakökur með kaffi og karamellu skyrsmjörkremi

Vanillubollakökur:

- 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 ab-mjólk 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.

Kaffi og karamellu skyrsmjörkrem:

- 250 g smjör
- 200 g kaffiskyr með karamellu frá Örnu Mjólkurvörum
- 400 g flórsykur
- Karamellusósa til að skreyta bollakökurnar

Aðferð:

1. 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.
2. Bætið skyrinu út í smjörið og blandið saman.
3. Bætið fljórsykrinum út í og hrærið þar til kremið er orðið létt og loftmikið.
4. Sprautið kreminu á bollakökurnar og skreytið með tilbúnu karamellusósunni.

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!

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.