LINDA BEN

Þrefalt súkkulaði bollakökur (v)



Eldunartími

1 1/2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við ljúffengar súkkulaðibollakökur sem eru fylltar með dökku súkkulaði og toppaðar með súkkulaðismjörkremi. Bollakökurnar innihalda engar mjólkurafurðir né egg og eru því vegan.

Þrefalt súkkulaði bollakökur

- 200 g hveiti
- 45 g kakóduft
- 1 ½ tsk matarsódi
- ½ tsk salt
- 100 g sykur
- 100 g púðursykur
- 250 ml hafrajógúrt frá Veru Örnudóttir með súkkulaði og ferskju
- 100 ml bragðlítil olía (ég nota sólblómaolíu)
- 2 tsk vanilludropar
- 3 msk eplamauk
- 1 msk eplaedik

Súkkulaðifylling

- 200 g dökkt súkkulaði
- 1 dl jurtarjómi

Súkkulaðismjörkremi

- 400 g vegan smjör (mjúkt)
- 500 g flórsykur
- 50 g kakóduft

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 hafrajógúrti, 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, útbúið súkkulaðifyllinguna og kremið.
6. Bræðið dökka súkkulaðið mjög varlega saman við rjómann, kælið þar til orðið stíft.
7. Setjið vegan smjörið í skál og þeytið það þar til það er alveg mjúkt og loftmikið, bætið þá flórsykrinum og kakóduftinu út í og þeytið þar til kremið verður aftur létt og mjúkt.
8. Skerið ofan í hverja bollaköku þannig að myndist lítil hola í hverri köku. Setjið súkkulaðirjómablönduna í sprautupoka og sprautið ofan í hverja köku.
9. Setjið kremið í sprautupoka með stórum opnum stjörnustút og sprautið kremi á hverja köku.

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!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.