

Trinn for trinn



Solskinnsbolle



Tines på brett med bakepapir over natten på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med clingfilm eller trallehette (for å hindre uttørring av solskinnsbollene).



Heves/raskes i ca 45-50 minutter i heveskap som har 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves solskinnsbollen i romtemperatur til dobbel størrelse (3-5 timer, avhengig av temperatur - unngå å la bollene stå i kald trekk) under plast. Sprøyt på vaniljekrem. Pensle med egg (ikke pensle på vaniljekremen).



Stekes i forvarmet ovn ved ca 180°C i ca 7-8 minutter.



Solskinnsbollen må avkjøles ca 15 minutter før de dekorerer med melisglasur. Eksponeres på et fat eller kurv. Viktig at de ikke legges på hverandre da de faller sammen og blir flate.

Blandingsforhold til pensling med egg:

1 egg
1/2 eggeskall vann
litt salt