Toscaboller



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
1,5 liter hvetemel

Fyll:
200 g kransekakemasse (f.eks. Odense)
150 g smør

Toscaglasur:
90 g mandelflarn uten skall (3 pk)
130 g sukker
100 g smør
2 ss melk
2 ss hvetemel

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Lag imens klar fyllet og toscaglasuren: Pisk sammen kransekakemassen oppdelt i biter og mykt smør (bruk elektrisk mikser eller food processor). Til glasuren smeltes smøret i en liten kjele. Ha i sukker, melk og hvetemel og bland godt på svak varme. Tilsett mandlene og rør sammen.

Del den ferdighevete deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x50 cm. Smør på mandelmassen. Rull leivene stramt sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca 20 skiver. Sett skivene på bakepapirkledd stekeplate og trykk dem litt flate (ellers renner glasuren av). Etterhev bollene i 15-30 min, gjerne over damp (se tips).

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 5 min. Ta dem ut av ovnen og fordel 1 toppet teskje med toscaglasur på hver bolle. Sett bollene tilbake i ovnen og stek i 5 min til, eller til de er gyldne.

Tips

Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca 15 min.

Du kan bruke 100 g hakkede, skåldede mandler i stedet for mandelflarn i glasuren.

"Toscabollene" er kjempefine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/toscaboller