Fastelavnsboller med mandelfyll og rosa krem



Ingredienser

100 g smør
3,5 dl melk
50 g gjær
1 egg
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
550 g hvetemel

Mandelfyll:
100 g skåldede mandler
150 g melis
1 eggehvite

Kremfyll:
5 dl kremfløte
rosa konditorfarge (se tips)

Pynt:
rosa jordbærmarsipan (se tips)
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Lag imens mandelfyllet. Ha mandlene i food processor og kjør til en grovkornet masse. Bland med melis og eggehvite til en jevn masse.

Kna sammen deigen og del den i 20 jevnstore emner. Trill ut boller og klem hver bolle flat. Legg på en teskje mandelfyll og brett over sidene så fyllet blir liggende inni bollen. Trill bollen rund og sett på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pisk kremfløten stiv og farg den rosa med konditorfarge.

Skjær av et lokk av bollene og fyll med rosa krem. Legg på lokket. Kjevle ut den rosa marsipanen mellom to lag plast (jeg klipper opp en liten plastikpose). Stikk ut hjerter og legg et hjerte på hver bolle. Sikt over melis til slutt.

Tips

Bruk helst konsentrert, rosa konditorfarge (såkalt pastafarge) når du farger pisket krem. Selges i mange nettbutikker (se tips under Lenker på startsiden) og velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker (blant annet hos Rafens og Traktøren).

Det blir lekkert om du sprøyter kremen i bollene. Jeg har her brukt 2D sprøytetut fra Wilton, som gir stilig "rysjeeffekt" på kremen (selges blant annet hos www.cacas.no).

Odense har nå begynt å selge sine ruller med rosa jordbærmarsipan i Norge, og denne marsipanen anbefaler jeg dere alle å teste ut! Marsipanene er nydelig på smak! Rosa marsipan med jordbærsmak fra Odense selges blant annet hos ICA (små, rosa ruller à 200 g).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fastelavnsboller-med-mandelfyll-og-rosa-krem