Lemon Curd-boller (Boller med sitronkrem)



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
3 dl melk
1 stort egg
80 g sukker
1 ts vaniljesukker
ca 500 g hvetemel

Lemon curd:
4 eggeplommer
150 g sukker
120 g presset sitronsaft (se tips)
revet skall av 2 sitroner
100 g smør

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Start i forveien med å lage klar sitronkremen:

Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter.

Så kan du lage bollene:

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.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del den opp i jevnt store emner og trill ut runde boller. Klem en og en bolle flat mellom hendene og legg på en stor klatt lemon curd. Brett deigkantene forsiktig rundt fyllet og snurp deigen godt sammen under fyllet. Rull bollen varsomt så den blir jevn og legg på bakepapirdekket stekeplate med skjøten ned. La bollene etterheve godt.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl helt.

Sikt over melis før servering.

Tips

Siden sitroner varierer så mye i størrelse, kan det være greit å veie opp mengden sitronsaft. 120 g sitronsaft får du som regel av 2-3 sitroner.

Bollene er fine å fryse. Gi dem et nytt melisdryss etter at de er tint, så ser de lekre og nylagede ut!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lemon-curd-boller-boller-med-sitronkrem