Svenske saffranssemlor (safranboller med mandelfyll og krem)



Ingredienser

♥ 25 g gjær
♥ 75 g smør
♥ 2,5 dl melk
♥ 1,5 dl seterrømme
♥ 1 dl sukker
♥ 0,5 g malt safran
♥ 7,5 dl hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fyll:
♥ 300 g ekte marsipan (se tips)
♥ 1 dl varm melk
♥ + innmat fra bollene

Kremfyll:
5 dl kremfløte

Pynt:
2 ss melis

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melk i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C).

Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Ha safranen i resten av smørmelken. Ha den gule safranmelken, seterrømme og sukkeret i gjærblandingen. Rør blandingen jevn med en stålvisp. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel hvis deigen virker klissete. Form jevne boller og sett dem på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve godt.

Pensle bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i ca 10 minutter.

Avkjøl bollene helt før de fylles med krem.

Før servering:

Skjær av et lokk på hver bolle og grav ut litt av innmaten med en spiseskje. Smuldre bolleinnmaten godt sammen med marsipanen i en bolle. Tilsett varm melk og mos blandingen godt sammen med en gaffel så den blir som en tykk og jevn mandelgrøt.

Fyll bollene med blandingen.

Pisk kremfløten til krem og sprøyt på rikelig med krem på hver bolle.

Legg på lokket og sikt over godt med melis.

Tips

♥ Ekte marsipan har høyt mandelinnhold og ekstra god smak. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene i Norge (lilla rull fra Odense).

♥ Bollene kan lages og fylles med mandelfyll dagen før servering. De bør imidlertid ikke stå lenge etter at de er fylt med pisket krem.

♥ Bollene er fine å fryse uten kremfyll.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/svenske-saffranssemlor-safranboller-med-mandelfyll-og-krem