Baksidan

SEMLOR

GLUTENFÖNSTRET
Ta upp en bit deg med mjölade fingrar. Degen ska mjukt dala neråt samtidigt som den ska hålla ihop.
GF = när man nästan kan se igenom degen. Om inte: kör degen 5 min till.

FOTO: FREDDY BILLQVIST

BULLAR
- 700 g vetemjöl special
- 50 g färsk jäst
- 1 dl strösocker
- 3 dl vatten
- 200 g rumstempererat smör
- 2 ägg (1 ägg för pensling)
- 1 tsk salt
- 1 msk bakpulver
- 2 msk grovt mortlade kardemummakärnor

ROSTAD MANDELMASSA
- 200 g skållad och rostad mandel
- 200 g florsocker
- 2–3 msk vatten

SLÖVISPAD GRÄDDE
- 3 dl vispgrädde
- florsocker

1. Blanda alla ingredienser till bullarna i en degberedare.
2. Knåda degen på låg hastighet 10 minuter, kolla glutenfönstret (se ovan). Låt degen vila 1 timme.
3. Sätt ugnen på 225 grader.
4. Forma degen till runda bullar som väger 50–60 g styck. Sätt dem på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa 30 min.
5. Knäck ett ägg i en skål och blanda med 1 krm salt (enklare att pensla). Pensla bullarna och grädda dem 7 minuter.
6. Rostad mandelmassa: Mixa mandel och socker till en massa i matberedare tills du ser att massan börjar släppa lite av oljan från mandeln. Tillsätt hett vatten i små mängder och mixa igen till en krämig massa.
7. Rulla mandelmassan till en tjock korv. Plasta in och låt stelna i kylen.
8. Vispa grädden tills den får mjuka toppar, alltså så slött du kan. Häll den i en spritspåse.
9. Skär mandelmassan i skivor. Klipp upp trekanter i bullarna och lägg i mandelmassa. Toppa med grädde och sist på med locket. Pudra över lite florsocker och njuut.

KOMBI LOTTERIET
DRÖMRESE LOTTERIET
MOTOR LOTTERIET