LINDA BEN

Sænskar semla bollur fylltar með marsípan og sætum rjóma



Eldunartími

2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

9 bollur

Lýsing

Hvað eru Semlur? Semla bollur eru kardimommu gerbollur fylltar með marsípan, sætum rjóma og toppaðar með fljórsykri. Hreint út sagt dásamlegar bollur ef þú spyrð mig.

Semla bollur

- 2 ½ tsk þurrger
- 250 ml nýmjólk frá Örnu
- 80 g smjör, brætt og kælt svolítið
- 40 g sykur
- 300-400 g hveiti
- ½ tsk salt
- 1 tsk lyftiduft
- 2 tsk malaðar kardimommur
- 1 egg, hrært með gaffli
- 100 g marsípan
- 500 ml rjómi frá Örnu

Aðferð:

1. Hitið mjólkina þangað til hún er fingurvolg og bætið svo gerinu út í mjólkina, hrærið örlítið í þessu svo gerið blotni allt, látið standa í 10-15 mín.
2. Setjið helminginn af hveitinu í hrærivélaskál, blandið gerinu, smjöri, sykri, lyftidufti og kardimommunum saman við. Bætið helmingnum af egginu út í deigið, geymið hinn helminginn til að setja á bollurnar fyrir bakstur. Bætið svo meira af hveiti svo útí hægt og rólega þangað til deigið verður örlítið klístrað, passið að setja ekki of mikið af hveiti því þá verða bollurnar of þéttar. Hnoðið deigið í hrærivélinni í 5 mín. Leggið viskustykki yfir skálina og látið hefast á hlýjum stað í 40 mín eða þangað til deigið hefur tvöfaldast í stærð.
3. Skiptið deiginu í 9 hluta og gerið bollu úr hverjum hluta. Raðið bollunum í hring á smjörpappír, með smá bil (u.þ.b. 2 cm) á milli því deigið stækkar ennþá meir í ofninum. Leggið viskustykkið aftur yfir og látið hefast í 20 mín.
4. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C.
5. Penslið egginu ofan á bollurnar og bakið í 10-12 mín eða þangað til bollurnar eru orðnar gullinbrúnar á litin. Takið út úr ofninum og leggið örlítið rakt viskustykki yfir bollurnar strax.
6. Þegar bollurnar hafa kólnað svolítið skeriði þá þríhyrninga ofan í bollurnar, fjarlægið toppinn og geymið. Takið svolítið 1/3 af deiginu upp úr bollunum.
7. Skiptið marsípaninu í 9 hluta og sléttið úr hverjum hluta svo hann passi ofan í hverja bollu.
8. Þeytið rjóma og bætið út í hann vanillusykri og flórsykri. Sprautið rjómanum ofan í bollurnar svo það flæði örlítið upp úr þeim og leggið toppinn ofan á rjómann.
9. Sigtið flórsykur yfir bollurnar.

Ef þú prófar þessa uppskrift, láttu mig þá endilega vita! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á myndinni á Instagram @lindaben
Ýttu hér til að fylgjast með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar, Linda Ben
Þessi færsla er kostuð, en það hefur þó engin áhrif á álit mitt á vörunni.

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.