

Mettes fastelavnsboller med konditorcreme og remonce

Ingredienser - fastelavnsboller:

- 250 g sødmælk
- 40 g gær
- 1 æg
- 50 g sukker
- 7 g salt
- 2,5 g kardemomme, stødt
- 525 g hvedemel
- 40 g smør
- 75 g olie
- 1 æg til pensling

Gæren røres ud i lun mælk. Resten af ingredienserne tilsættes. Køres på røremaskine i 5-10 min indtil dejen er smidig. Dejen rulles ud i 4 mm tykkelse og skæres ud i 10x10 firkanter. Remonce og konditorcreme (se opskrifter herunder) puttes på firkanterne. Bollerne lukkes sammen ved at tage hjørnerne ind mod midten og klem dem godt sammen. Hæves til dobbelt størrelse og pensl dem med æg. Bages ved 180° varmluft i ca. 10 min. Pyntes med glasur når de er kølet ned.



Ingredienser - konditorcreme:

- 350 g sødmælk
- 7 g vaniljesukker
- 90 g sukker
- 55 g pasteuriserede æggeblommer
- 35 g usaltet smør
- 30 g maizena

Bland vaniljesukker, majsstivelse og halvdelen af sukkeret. Rør det klumpfrit med æggeblommerne, til en vælling. Rør ca. 20% af mælken i vællingen. Kog resten af mælken og resten af sukkeret i en gryde. Når mælken koger: hæld vællingen i den kogende mælk, imens du pisker. Pisk kraftigt til cremen er glat og ensartet. Fortsæt piskningen med varme under, til cremen begynder at boble. Lad koge ca. 1 min under omrøring. Tag cremen af varmen. Kom smørret i og rør det ud. Hæld cremen op i rustfri stålbakker. Dæk cremen til med plastfilm, filmen skal have kontakt til cremen. Afkøl cremen hurtigst muligt.

Ingredienser - remonce:

- 100 g smør
- 100 g sukker
- 100 g marcipan

Marcipan og sukker blandes sammen og smørret tilsættes. Det hele røres sammen.