

Fastelavnsboller med lime

Tilberedningstid
3 timer

Antal boller
16 stk

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Brioche dej

- 300g tipo00 hvedemel
- 100g sødmælk
- 1 æg
- 75g smør
- 25g gær
- 20g sukker
- 3g salt
- 0,5 tsk. kardemomme

Lime creme

- Saften og skal fra 2 lime
- 4 æggeblommer
- 50g sukker
- 35g majsstivelse
- 400g sødmælk

Pistacie remonce

- 100g smør
- 100g sukker
- 50g pistacienødder

Pynt

- Saft og skal fra 1 lime
- 2 dl limecreme
- 4 spsk. Flormelis



Fremgangsmåde

Brioche dej

Varm mælk op, så den bliver varm, men ikke kogende. Kom herefter smør i og rør til den smelter. Lad mælken køle af til stuetemperatur.

Kom gær, mælk, smør, æg og sukker i din røreskål, og rør til gæren er opløst.

Kom herefter mel, kardemomme og salt i skålen og rør ved middel hastighed i ca. 10 min til dejen slipper skålen og er blank.

Kom dejen i en olieret boks. Stil den lunt (25°C) i 1-2 timer til dejen er hævet til mere end dobbelstørrelse.

Limecreme

Mens dejen hæver forberedes lime creme.

Bland æggeblommer og majsstivelse i en lille gryde, til en ensartet masse.

Rør herefter sukker, limesaft, -skal og sødmælk i gryden og varm det langsomt under omrøring til mellem 75-80°C indtil den tykner.

Kom cremen i en skål, med film over. Helst helt ned til overfladen af cremen, så der ikke dannes en hinde på overfladen.

Tip

- Husk at holde øje med et termometer, bliver blandingen varmere end 84°C vil den skille.
- Jeg sier limeskallen fra, når den den har trukket nok smag, inden den begynder at tykne.

Pistacie remonce

Hak Pistacienødderne helt fint, brug evt. en minihakker.
Bland pistacien med sukker og smør til en ensartet og blød masse.

Samling og bagning af fastelavnsbollerne

Når dejen har hævet i 1-2 timer, vendes den ud på et meldrysset bord.

Rul dejen ud til 40*40cm. Og skær 4*4 kvadrater.

Kom en klat remonce og lime creme i midten af hvert kvadrat. (obs. gem lidt creme til afpyntning)

Fold hvert hjørne ind og tryk dem sammen på midten. Mas herefter siderne sammen hele vejen ned langs samlingerne.

Fold nu de nye hjørner ind til midten og tryk dem fast.

Vend bollen om så samlingerne er nederst.

Placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Kom et fugtigt viskestykke eller husholdningsfilm over bollerne og lad dem hæve yderligere 45 min. mens ovnen varmer til 200°C (over- og under varme).

Placer et ovenfastfad i bunden af ovnen.

Efter 45 min. pensles de med æg.

Kom kogende vand i fadet i bunden af ovnen og bag fastelavnsbollerne i 10 min.

Fjerne herefter vandbadet og bag dem i yderligere 3-5 min til overfladen er gylden.

Pynt til toppen

Bland limesaft og flormelis sammen, til den har en ensartet og let flydende konsistens

Vend glasur i din resterende limecreme til den har en konsistens som er blød nok til at du kan dyppe dine fastelavnsboller i den og den ikke løber.

Når bollerne er afkølet, dyppes overfladen ned i cremeblandingen og drysses med lidt limeskal.