

Fastelavnsboller m/fløde - 8 stk

Hjemmelavet wienerbrød og sveskemos med romsmag

Wienerdej:

20 g gær
110 g vand
12 g sukker
3 g salt
1 æg
5 g **Frost**
250 g koldt hvedemel 10% (-18 grader)



Rør gæren ud i vandet, tilsæt resten og rør 1 minut med kagespartel i røremaskinen.

240 g smør bankes flad og firkantet ca 15x15x1 cm

Wienerdejen laves til en firkant og smørret skrån ovenpå, pak dejen udenom smørret som en konvolut og bank det hele fladt med hænderne.

Rul ud med kagerulle, og fold dejen i 3 lag (husk at feje melet af med en **bordkost**), dejen drejes og rulles den anden vej og foldes igen i 3 lag. Drej dejen igen, så du ikke ruller samme vej som før. Rul og lav 3 lag for sidste gang. 3 x 3 lag i alt.

Sættes i fryseren i 10 minutter.

Dejen rulles ud på mindst 44x22 cm. i godt med mel, fej melet af når målet er nået.

Skær ud i 11 x11 cm med pizzaskærer og fold dem sammen ved at bøje alle 4 hjørner ind over hinanden og tryk sammen med tommelfingeren.

Vendes om og på en plade med bagepapir.

Pensles med et sammenpisket æg med ½ tsk salt i og sættes på plade med bagepapir.

Hæver ca 2 timer ved max 30 grader

Bages ca. 16 minutter ved 185 grader varmluft

Sveskemos:

100 g god rom koges op i en gryde, tilsæt resten

150 g dadler

250 g svesker

200 g sukker

100 g vand

Koges ved svag varme i 12 minutter og blendes med stavblender. Hældes i en **sprøjtepose** og køles ned.

Kagescreme:

300 g mælk

85 g **cremepulver**

Piskes sammen i 1 minut.

efter mindst 5 minutter tilsættes 100 g flødeskum, og cremen røres sammen.



- Gør bagværk til livsglæde

I en **sprøjtepose**.

Fastelavnsboller m/fløde

Hjemmelavet wienerbrød og sveskemos med romsmag

Marcipan:

250 g ren rå marcipan rulles ud i godt med flormelis, så tyndt som muligt.

Gnid overskydende flormelis af med håndfladerne.

Lav mønster i med en gaffel, en lille udstikker, bagsiden af en smørekniv eller en kagerulle med mønster i.

Lav 8 stk medaljer med en **Ø10 cm udstikker**.

Flødeskum:

½ L. piskefløde piskes godt stift, brug ca. 100 g til cremen og resten i en **sprøjtepose**.

Samle fastelavnsbollerne:

Wienerbollerne flækkes med en franskbrødskniv.

Fordel flødecremen i midten af bunden, men gem lidt til pynt.

Flødeskum sprøjtes udenom cremen, gem lidt til pynt.

Sprøjt en lille ring af sveskemos ovenpå fløde og cremen.

Læg på.

Lidt creme eller fløde på låget, så marcipanen ikke falder af.

Marcipanmedalje på låget.

Smelt noget **Non-temp choko** og lav et mønster på låget

Pynt med creme, flødeskum, sveskemos og en frisk hindbær

Velbekomme....

Produkter med **fed** skrift kan købes på **www.bagekurset.dk**