

# Fastelavnsboller

## Med karamelremonce og kagecreme 32 stk.

### Karamelremonce

500 g sukker  
200 g fløde (38%)  
250 g smør  
50 g vand

Brun 1/3 af sukkeret på en pande ved middel varme  
Tilsæt resten og kog ved svag varme i ca. 15 minutter  
til alle sukkerkrystalklumperne er opløst. B1.  
Køl ned til stuetemperatur.

### Kagecreme

500 g vand  
140 g **Bagekurset bagefast kagecreme**  
Piskes sammen i 10 sec. og står i 5 minutter.

### Fastelavnsboller

15 g salt  
60 g sukker  
200 g kærnemælk eller mælk (5°C)  
200 g vand (40°C)  
50 g gær  
800 g hvedemel (10%)  
300 g rapsolie

Ælt det hele i ca. 8 minutter ved middel hastighed på køkkenmaskinen med kagespartel. Dejtemperatur 27-28°C  
Vires aflang op B2 og hæver under plastik i ca. 30 minutter. Rulles ud på meldækket bord ca. 40x70 cm.  
Deles med **stor plastik skraber** i 8x4 stk. B3. Ca. 1/2 af karamelremoncen sprøjtes på midten af stykkerne.  
Luk de 4 hjørner op om remoncen B4 og luk igen de 4 hjørner op og samle det på midten og tryk sammen. B5.  
Vendes om, 16 stk. pr plade med bagepapir. Hæver under plastik i ca. 40 minutter.  
Pensles med æggestrygelse og tryk 4 fingrespidser ned i midten, så hårdt at man kan fornemme pladen. B6.  
Fuld huldet med færdigrørt **Bagekursets bagefast kagecreme**. B6.  
Bages i 13-14 minutter ved 230 °C med over- og undervarme.  
Når de er nedkølet til stuetemperatur sprøjtes der en karamel rende rundt langs kanten af fastelavnsbollen.

