



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. februar 2015

## Dessert/kage

### Fastelavnsboller (der bliver 24 stk. af opskriften).



#### Ingredienser:

12 frosne butterdejsplader, 1 vaniljestang,  $\frac{1}{2}$  l sødmælk, 6 æggeblommer, 160 g sukker, 40 g majsstivelse, 1 l piskefløde, 300 g flormelis, 4 spsk hindbærsaft.

#### Sveskemarmelade:

250 g svesker (u/sten), 3,75 dl vand,  $2\frac{1}{2}$  spsk sukker.

Læg butterdejspladerne til optøning (tager ca. 20-30 minutter). Skær svesker i kvarte og sæt til udblødning (ca. 30 minutter).

#### Fastelavnsboller:

Flæk vaniljestangen på langs, skrab kornene ud og bring stang og korn i kog sammen med mælken. Kom æggeblommerne i en skål og pisk dem kraftigt med sukkeret til blandingen bliver hvid. Tilsæt majsstivelsen uden at piske.

Hæld den kogende mælk i blandingen under piskning. Hæld det hele tilbage i gryden og sæt den over varmen. Lad cremen simre i cirka et minut under kraftig piskning. Hæld cremen i en skål, dæk overfladen med husholdningsfilm og lad den køle af i køleskabet inden brug.

Del hver butterdejsplade i to dele. Placer en klump kagecreme i midten på hver firkant. Firkanterne tages i hvert hjørne og samles ved at mase kanterne sammen. Sørg for at samlingen er tæt. Læg dem på en bageplade med bagepapir med samlingerne nederst. Herefter bages de cirka 12-20 minutter ved 220 grader. Tag bollerne ud og afkøl dem.

Del dem i to dele. På underbollen lægges et lag sveskemarmelade, dernæst et lag kagecreme. Piskefløden piskes og hældes i en sprøjtepose med en stor stjernetyl. Der sprøjtes et ødselt og dekorativt lag oven på sveskerne og kagecremen. Toppen af bollen sættes på og flormelis røres med hindbærsaften. Herefter dekores toppen.

#### Sveskemarmelade:

Skær sveskerne i kvarte og udblød dem i vand i  $\frac{1}{2}$  time. Kog dem i udblødningsvandet ved svag varme i ca.  $\frac{1}{2}$  time (NB! Må ikke koge tør – tilsæt evt. mere vand undervejs). Tilsæt sukkeret og kog dem endnu et par minutter. Mos sveskerne med kogelagen i en foodprocessor eller blender til en fin ensartet masse.