



LEVERANDØR TIL DET KGL. DANSKE HOF

TØRSLEFFS[®]

**3 SLAGS
FASTELAVNSBOLLER**
KLASSISKE, WIENERBRØD OG VANDBAKKELSER





FASTELAVNS- VANDBAKKELSER MED SYLTETØJ, CREME OG BLÅBÆR

Ca. 20 stk.

INGREDIENSER

Dej:

50 g smør

80 g vand

1 spsk. sukker

½ tsk. salt

60 g mel

2 æg

2 spsk. mandelflager

Fyld:

1 pose Tørsleffs

Kagecreme

4 dl sødmælk

2,5 dl piskefløde

100 g syltetøj (evt. Svensk

dronningesyltetøj

fra Tørsleffs

Den grønne Syltebog)

125 g blåblær

FREMGANGSMÅDE

Kom smør, vand, sukker og salt i en gryde og bring det i kog. Tilsæt melet og rør det hele sammen. Varm massen på middel varme i 3-4 minutter under konstant omrøring. Sluk for varmen og lad massen køle af.

Pisk æggene i et ad gangen. Dejen kan have tendens til at skille, når æggene tilsættes, men samler sig ved fortsat piskning. Kom dejen i en sprøjtepose og sæt vandbakkelser af ca. 7 cm i diameter på en bageplade. Sørg for, at der er god plads imellem dem. Strø mandelflager over vandbakkelserne.

Bag vandbakkelserne i 30 min. ved 180°C varmluft. Lågen må ikke åbnes under bagningen, da de ellers kan falde sammen. Lad vandbakkelserne køle helt af på en rist.

Pisk kagecremen med mælken og lad den trække i 15 min. på køl. Fordel halvdelen af cremen i bunden af de flækkede vandbakkelser. Vend den resterende creme med letpisket flødeskum og kom massen på en sprøjtepose. Fyld herefter først de flækkede vandbakkelser med marmelade, friske bær og til sidst cremen med flødeskum og sæt toppne af vandbakkelserne ovenpå.

GAMMELDAGS FASTELAVNSBOLLER MED REMONCE OG ÆBLEKOMPOT

Ca. 20 stk.

INGREDIENSER

Dej:

3 dl mælk

20 g gær

2 æg + 1 æg til pensling

2 spsk. sukker

1 tsk. salt

½ tsk. kardemomme eller

Tørsleffs Vanila

600 g hvedemel

100 g smør

Remonce:

75 g marcipan

75 g smør

75 g sukker

1 tsk. kanel

Æblekompot:

2-3 æbler (gerne syltige)

2 spsk. sukker

1 Tørsleffs vaniljestang

Desuden **Tørsleffs Mirror**

Glaze, smeltet chokolade
eller glasur til pynt.

FREMANGSMÅDE

Opløs gæren i mælken og tilføj æg, sukker, salt samt kardemomme eller Vanila. Arbejd melet i af to omgange og ælt i ca. 4-5 minutter. Tilsæt koldt smør i tern og ælt til dejen er glat og smørret arbejdet jævnt ind i dejen.

Lad dejen hæve 1 time på køkkenbordet. Slå den ned og sæt den på køl i minimum 2 timer, gerne op til 12 timer. Hævning på køl kan undlades, men dejen er nemmere at arbejde med kold og smagen udvikler sig desuden bedre.

Mens dejen hæver røres marcipan, smør, sukker og kanel sammen til en remonce og sættes til side. Æblerne skrælles og skæres i grove tern og kommes i en gryde med 2 spsk. vand. Lad æblerne simre under låg i ca. 10 min. til de er møre. Kom sukker, vaniljekorn og resten af vaniljestangen ved og kog yderligere 5 min. Lad æblekompotten køle af.

Del eventuelt dejen i to for nemmere håndtering og rul den ud på et melstrøet bord. Skær dejen ud i firkanter af ca. 10 x 10 cm. Fordel remonce og æblekompot på dejen og fold dem sammen under bunden.

Lad fastelavnsbollerne efterhæve i 30 minutter. Pensl herefter fastelavnsbollerne med sammenpisket æg og bag dem i ca. 12-14 minutter ved 180°C, til de er let gyldne.

Pynt fastelavnsbollerne med mirror glaze, smeltet chokolade eller glasur.





FASTELAVNSBOLLER AF WIENERDEJ MED MARCIPANREMONCE, HINDBÆR OG CHOKOLADECREME

Ca. 20 stk.

INGREDIENSER

Dej:

25 g gær

2 dl vand

1 æg + 1 æg til pensling

1,5 spsk. sukker

1 tsk. salt

275 g mel

250 g koldt smør

Remonce:

75 g marzipan

75 g smør

75 g sukker

1 tsk. Tørsleffs Vanila

200 g friske hindbær.

Chokoladecreme:

1 brev Tørsleffs Kagecreme

4 dl mælk

100 g mørk chokolade

2,5 dl fløde

FREMGANGSMÅDE

Opløs gæren i vandet. Tilsæt æg, sukker og salt. Rør melet i og ælt i 7-8 minutter til dejen er elastisk og slipper kanterne af skålen. Dejen skal være fugtig og elastisk, men ikke klistre til fingrene. Tilføj i såfald en smule ekstra mel.

Læg smørret mellem to stykker bagepapir og bank det med en kagerulle til det er 1,5 cm tykt. Rul dejen ud til cirka dobbelt størrelse af smørret. Læg smørret ovenpå dejen og fold dejen henover. Sørg for at den er lukket godt til.

Rul dejen ud til den er cirka 35 x 35 cm. Fold 1/3 af dejen ind over midten og den anden del herefter. Vikl bagepapir rundt om dejen og sæt den på køl i 30 minutter. Gentag processen med at folde dejen, læg den køl en sidste gang og dejen klar til brug.

Rul dejen ud i 5-6 cm tykkelse på et melstrøet bord. Skær firkanter ud af 10-12 cm bredde.

Rør marzipan, smør, sukker og Vanila sammen til en remonce. Fordel en smule remonce på hvert stykke dej samt 4-5 friske hindbær. Luk til og pensl med pisket æg. Bag fastelavnsbollerne i 12-14 minutter ved 180°C. Lad dem køle helt af på en rist.

Pisk kagecremen med mælken og lige før den kommer på køl vendes den smeltede chokolade i. Pisk fløden i en anden skål og fold den forsigtigt i den afkølede creme creme. Flæk fastelavnsbollerne og fyld dem med cremen. Top eventuelt med en smule flormelis samt en top af skummet til pynt.

