

Saffranskrans med vanilj, mandel och vit choklad

Dag 1, fördeg

3 dl kall mjölk 3%
2 kuvert saffran (à 0.5 gram)
1 st vaniljstång, urskrapad
25 g jäst (blå)
400 g vetemjöl special (ca 6.5 dl)

Dag 2

400 g vetemjöl special (ca 6.5 dl)
1 tsk salt
1.5 dl vit sirap
150 g smör, rumsvarmt
2 st ägg, rumsvarma

Fyllning

200 g mandelmassa
200 g smör, rumsvarmt
2 msk strösocker
2 msk marsanpulver
1 msk vaniljsocker
100 g vit choklad

Socketlag

1 dl strösocker
1 dl vatten