BAKA

Mojitosemla

Kock: **Helena Ekman** Tid: **130 min** Portioner: **16**

130

En succé som vann Bostad Direkts semmeltävling. OBS! Tidsåtgången baseras på hembakta bullar och mängden ingredienser är anpassat till två semlor.

Semlorna fick fyllning med lime och färskost. Grädden fick en touch av rom och sedan toppade jag med myntasocker. Jag bakade egna vetebullar men går såklart också att köpa.

INGREDIENSER

Vetedeg
25 g jäst röd
2,5 dl mjölk 3%
0,75 dl socker
1 st ägg
1 msk malen kardemumma
1 tsk salt
8 dl vetemjöl special
100 g smör, rumsvarmt
1 st ägg till pensling

Fyllning
100 g färskost
1 st zest av lime
0,75 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker

Romgrädde
1 dl vispgrädde
1 msk ljus rom

Myntasocker
20 st myntablad
1 dl socker

GÖR SÅ HÄR

1. Bullarna:
Smula ner jästen i en bunke. Värm mjölken (fingervarmt). Rör ut lite mjölk så jästen smälter. Tillsätt resten av mjölken.Rör ner socker, ägg, kardemumma, salt och till slut mjölet. Lägg i smöret och kör i en matberedare tills degen är elastisk och slät, ca 10 min. Låt jäsa under bakduk i 45 minuter.
När degen har jäst, dela till valfritt antal bullar (jag gjorde 16 st). Låt jäsa i ytterligare 30 min under en bakduk.
Vispa ägg och pensla bullarna.
Ugn 225 grader och grädda 6-7 min i mitten av ugnen. Låt sedan svalna.

2. Fyllning för 2 semlor: Limefyllning: Vispa ihop allt snabbt ? 15 sek. Lägg i spritspåse.

3. Romgrädde: Vispa grädden och rör i 1 msk ljus rom. Lägg i spritspåse.

4. Myntasocker: Mixa ihop myntablad och socker. Lägg på bakplåtspapper och kör i ugnen på 100 grader ca 15 minuter.

5. Montering: Skär bort ett trekantigt lock och gröp bort lite fyllning. Spritsa i limefyllningen. Gå sedan på med romgrädden. Ta locket och pensla på lite smör. Vänd locket i myntasocker. Stick i en myntakvist i toppen.