



02
feb 2016

Semla med dulce-de-leche-grädde

Skribent: **Monika Österheim**

Är semlan helig eller är det ok att vi leker lite med formen och smakerna? Semmelentusiaster förfasar sig och kreativa bagare ser inga gränser för sina påhitt. Den här semlan har en klick dulce de leche i grädden.

Jag trodde att 2015 var året då nya varianter av semlor slog rekord. De poppade upp överallt, den ena varianten kreativare än den andra. Men icke! Det var bara början och i år ser vi ännu fler nya kreationer. En kaka som redan blivit poppis i år men som jag inte smakat, är semmelkladdkaka.

Förra året testade jag den här varianten med ny fyllning i semlan, eller fastlagsbulle som man säger i Skåne. Jag såg idén hos en av mina bloggkompisar Stockholm Tea House.



Gör så här: Blanda lite (bara lite) dulce de leche (kolakräm) i grädden. Man kan antingen köpa söttad kondenserad mjölk och koka hela burken i några timmar till en kolasås eller köpa färdig karamelliserad kräm. Jag hade ändå i lite mandelmassa som man brukar.

Precis som många andra varianter kan det diskuteras om den ska kallas semla men supergott är det. Efter ett stort antal semlor är det kul med omväxling. Mannen älskar kolasmak så han blev eld och lågor när jag berättade om den upphottade varianten. Oj, så gott!

