



11

feb 2023

Goda råd för att lyckas med semlorna!

Skribent: **Ylva Lindgren**

Hur gör man för att få till semlorna riktigt bra, som om de vore köpta på ett konditori? Bullen ska vara mjuk och luftig, fylld med lagom mängd mandelmassa, och grädden ska vara sådär perfekt fluffig. Här kommer några goda råd hur du lyckas med semmelbaket hemma!

Bullen - Baka vetedegen med fördeg och snåla inte med kardemumman. Tänk på att mortla kardemumman själv och inte köpa den färdigmalen.- Använd riktigt smör i degen och låt det bli rumsvarmt innan du börjar baka.- Ha inte bråttom när du bakar. Bearbeta degen länge och väl. Jäsningen tar tid och bullarna ska jäsa till minst dubbel storlek. - Passa bullarna noga i ugnen, de ska inte få för mycket färg.

Mandelmassan - Gör din egen mandelmassa, det blir så mycket godare. Här hittas två olika sorter - Mandelmassa och Lyxig mandelmassa på marconamandel.- Köper du ändå färdig mandelmassa, tänk på att välja en sort av god kvalitet med mycket mandel i. Piffa gärna till den genom att blanda i rostade hackade mandlar eller hasselnötter, det ger god smak.- Tål man inte mandel är det jättegott att byta ut mandelmassan mot hemgjord vaniljkräm. Den här vaniljkrämen gjord på äkta vaniljstång kommer bli en hit i dina semlor. (Och den är även supergod ihop med mandelmassa!)

Grädden - Söta grädden lätt innan du vispar den, med en liten skvätt vit sirap eller vaniljsocker.- Vispa grädden långsamt för att få den fluffigare. Den ska inte vispas för länge utan den ska vara mycket lösare än du tror. Vispa helst de sista tagen för hand så minskar risken att den blir för hårt vispad.

Sist men inte minst... - En kall och hård semmelbulle är inte kul. Så om det går, undvik att förvara semlorna i kylan. Sätt istället ihop semlorna precis innan de ska ätas. - Skär locket av de nygräddade bullarna när de kallnat. Gröp ur en del av inkråmet och blanda med mandelmassan. Fyll bullen med massan och spritsa på rejält med fluffig grädden. Sätt på locket och pudra med florsocker. Njut av semlan direkt!

Här hittas receptet på mina allra bästa semlor!

