



Minisemlor med pistage, hallon & vit choklad

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **240 min** Portioner: **10**



Goda små semlor med smak av pistage, hallon och vit choklad.

Byt ut mandeln i mandelmassan mot pistagenötter för en annorlunda fyllning till semlorna. Fyll nygräddade bullar med pistagemassan, lägg till ett par färska hallon och spritsa på en härlig vit chokladmousse så får du de här söta semlorna.

Välj själv om du vill göra stora eller små semlor. Fyllningen i receptet är beräknat till ca 10-12 stycken små semlor.

INGREDIENSER



Klassiska semlor bakade med fördeg (en halv sats)

Pistagemassa

100 g pistagenötter
0.5 dl strösocker
0.5 dl florsocker
2 msk vatten

1 nypa äkta vaniljpulver

Vit chokladmousse

3 dl vispgrädde

100 g vit choklad

Smaksättning

200 g färska hallon

Garnering

2 msk florsocker

2 msk pistagenötter, hackade

GÖR SÅ HÄR

1

Gör en sats semmelbullar, gärna de här. Välj själv om du vill göra små eller stora semlor. Lämplig vikt på minisemlor är ca 25 gram/bulle. Receptet på de Klassika semlorna går bra att halvera och räcker då till ca 30 stycken små bullar. Frys in de bullar som blir över. Man kan även frysa in ogräddade bullar om man inte vill baka alla samma dag.

2

Pistagemassa. Mixa nöterna i matberedare. Tillsätt florsocker, strösocker och vatten. Kör ihop till en massa. Tillsätt eventuellt en nypa vaniljpulver om du gillar det.

3

Vit chokladmousse. Hacka chokladen. Hetta upp hälften av grädden i en kastrull. Häll över den hackade chokladen och rör slätt. Tillsätt resterande grädde och blanda väl. Kyl chokladgrädden så att den blir riktigt kall, ett par timmar i kylskåp eller över natten.

4

Sätt ihop semlorna. Skär av små runda lock på de avsvalnade semlorna, använd en vass tandad kniv. Gröp ur lite av inkråmet på bullarna och blanda med pistagemassan, tillsätt en skvätt grädde eller vatten om du önskar en lite lösare konsistens. Fördela på semmelbullarna och lägg på ett par hallon delade i halvor.

Vispa chokladgrädden fluffig med elvisp. Fördela ovanpå pistagemassan, använd gärna spritspåse för ett snyggt mönster. Lägg på locken och pudra med florsocker och strö över hackade pistagenötter.