CARINA BRYDLINGS MINISEMLA MED PORTVINSFIKON & FIKONFYLLNING

24 STYCKEN, CA 60 MIN + FÖBEREDELSER

Ingredienser

Bullar
6 dl vetemjöl
50 g smör
2 dl mjölk
0,5 dl filmjölk
25 jäst för söta degar
0,5 dl strösocker
0,5 tsk malen kardemumma
1 ägg

Mandel- & fikonfyllning
300 g mandelmassa
Portvinsfikon
2-4 msk kall lag från fikonen, efter behov
1 nypa salt

Portvinsfikon
4 fasta päron, cirka 700 g före skalning
5 dl vatten
150 g strösocker
½ g saffran
20 g färsk ingefära, skalad och tunt skivad
2 msk pressad citron

Apelsingrädde
5 dl vispgrädde
Finrivet skal av 1 apelsin
1 msk florsocker
1 tsk vaniljsocker

+ florsocker till garnering



ELITE HOTELS OF SWEDEN

CARINA BRYDLINGS MINISEMLA MED PORTVINSFIKON & FIKONFYLLNING

24 STYCKEN, CA 60 MIN + FÖBEREDELSER

Gör såhär:
Förbered portfikon och mandelfyllningen dagen innan!

1. Portfikon: Mjuka upp fikonen. Skär bort de hårda stjälkfästena och skär fikonen i små bitar. Lägg i en liten kastrull med portvin, vatten och kryddor. Koka upp och sjud försiktigt under lock i 5–8 minuter. Fikonen ska bli mjuka och saftiga; tillsätt lite vatten om det blir torrt. Ta kastrullen från värmen och låt fikonen dra i lagen i cirka 30 minuter. Ta ut kanelstången och nejlikorna innan mixning. Kyl sedan portfikon och lag.

2. Mixa ihop mandel- och fikonfyllningen: Låt fikonen rinna av och spara lagen på sidan av. Riv eller bryt mandelmassan i mindre bitar. Lägg mandelmassa, mjuka fikon, salt och 2 msk avsvalnad fikonlag i en matberedare. Mixa till en så slät och jämn kräm som möjligt. Stanna och skrapa ner från kanterna ett par gånger. Tillsätt mer lag lite i taget tills fyllningen är mjuk och spritsbar men håller formen. Små fikonfrön kan finnas kvar. Lägg i spritspåse.

3. Gör apelsingrädden: Vispa grädden med florsocker och vaniljsocker till en mjuk men stabil grädde. Vänd ner det finrivna apelsinskalet. Riv bara det färgade yttersta skalet.

4. Bullar för minisemlor: Smält smöret, tillsätt mjölk och filmjölk. Värm till 37 grader och häll över i en bunke. Smula ner jäst, socker och rör tills jästen lösts upp. Tillsätt kardemumma och arbeta sedan ner mjölet, låt degen jäsa till dubbel storlek under en ren handduk, ca 1 timme.



ELITE HOTELS
OF SWEDEN

CARINA BRYDLINGS MINISEMLA MED PORTVINSFIKON & FIKONFYLLNING

24 STYCKEN, CA 60 MIN + FÖBEREDELSER

5. Forma degen till bollar, ungefär en halv golfboll i storlek, låt jäsa under handduk i ca 20 minuter.
Pensla bullarna med ägg och grädda i ugnen på 200 grader, ca 8 minuter. Låt bullarna svalna på galler.

6. Skär upp dina svala bullar och gröp ur lite bröd ur den undre delen, fördela mandel- och fikonfyllning i varje bulle. Spritsa på apelsingrädde, lägg på locken och pudra lätt med florsocker. Servera och njut!

