

Fastelavnsboller med lemoncurd

Opskrift til 4 stk.

Lemoncurd: denne portion giver lidt ekstra end til de 4 fastelavnsboller. Jeg synes det er svært at lave en mindre portion, da et æg skal halveres så. Så jeg laver portionen her og gemmer resten af lemoncurden. Den kan bruges oven på boller, det smager skønt oven på en ostemad. Ellers oven på pandekager, vafler eller havregrød.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

15 minutters bagetid

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Croissanter

- en pose med 4 stk. fra frost
- flormelis til toppen

Remonce

- 10 g marcipan
- 10 g smør
- 5 g sukker
- 5 g hakkede pistacienødder

Flødeskum

- 2,5 dl piskefløde

Lemoncurd

- 2 økologiske eller usprøjtede citroner
- 1 æg
- 2 æggeblommer
- 60 g sukker
- 40 g smør

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader og bag de frosne croissanter i ovnen i cirka 15 minutter, til de er sprøde og gyldne. Imens kan du lave fyld:
2. Lemoncurd: Kom citronskallen fra 1 citron i gryden sammen med saften fra 1,5 eller 2 citroner.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

3. Tilsæt æg, æggeblommer og sukker og varm forsigtigt op. Det skal ikke have særlig meget varme, så bliver det til røræg. Rør godt hele tiden.
4. Når det begynder at blive tykkere, tilsættes smør. Hav god tålmodighed, det tager noget tid, før det tykner. Sluk for komfuret og lad blot smørret smelte langsomt i gryden. Lad din lemoncurd køle af.
5. Pisk flødeskum og kom det i en sprøjtepose.
6. Lav din remonce ved at blande smør, marcipan og sukker i en skål. Kasser skallerne fra pistaciekernerne og hak dem fint. Bland i remoncen.
7. Lad dine croissanter køle af (ellers smelter flødeskummen helt), skær dem over.
8. Kom remonce i, sprøjt flødeskummen her i og kom en smule lemoncurd i også.
9. Kom "låget" på og drys med lidt flormelis.