Briochettes à la crème au citron (Franske sitronboller)



Ingredienser

Fransk gjærdeig:
♥ 25 g gjær
♥ 2,5 dl melk
♥ 110 g sukker
♥ 2 egg
♥ 525 g hvetemel
♥ 120 g smør

Sitronkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 120 g presset sitronsaft (se tips)
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 1 ss maizena (se tips)
♥ 100 g smør

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Start med å lage sitronkremen:
Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice, sitronskall og maizena i en liten kjele. Varm opp sitronkremen over middels varme under stadig omrøring til kremen tykner. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald. Den vil da tykne ytterligere i konsistensen.

Briochettes:
Løs opp gjær i lunken melk. Rør i sukkeret og sammenpisket egg. Ha blandingen i en mikser med eltekrok. Ha i alt hvetemelet og kjør mikseren på full hastighet i noen minutter til deigen blir fast og smidig. Tilsett mykt smør i klatter og elt dette inn i deigen. Fortsett å elte til deigen lett slipper bollen (det tar ca 15 minutter). Heves i 1 time. (Har du ikke kjøkkenmaskin med eltekrok, kan du også gjøre knajobben for hånd, men det krever litt ekstra krefter.)

Del deigen i to og kjevle ut hver del til rektangler som er ca 20x30 cm. Smør over sitronkremen. Rull leivene sammen fra langsiden. Del hver rull opp i 10 skiver og legg disse i papirformer. Etterhev i 20 min.

Stekes midt i ovnen ved 190°C i 15-20 min, til bollene er gyldne. Avkjøl.

Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Siden sitroner varierer så mye i størrelse, kan det være greit å veie opp mengden sitronsaft. 120 g sitronsaft får du som regel av 2-3 sitroner.

♥ Sitronkremen er en typisk Lemon curd, som jeg også har postet som egen oppskrift her på Det søte liv. Det skal vanligvis ikke være maizena i lemon curd, men jeg har tilsatt det her for at sitronkremen skal få litt ekstra tykkelse. Dette er gunstig i og med at bollene skal stekes, så unngår du at sitronkremen smelter for mye og renner ut av bollene.

♥ Disse bollene blir litt klissete på undersiden på grunn av sitronkremen, så det er lurt å sette bollene i muffinsformer før steking.

♥ Bollene kan fryses. Gi dem et melisdryss etter tining, så ser de som nylagde ut!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/briochettes-la-creme-au-citron-franske-sitronboller