

Hetvägg

3. Mandelmassan

Laga egen mandelmassa, det blir så gott!

Köper du färdig mandelmassa kan du gärna lösa upp den med lite vatten så blir den både mjukare och godare. För extra sötma använd sockerlag. Sockerlag smaksatt med kardemumma och bittermandelolja tar mandelmassan till nya höjder. Mums!

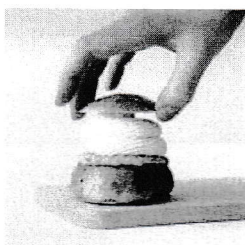
Hacka ner grova bitar av mandel i mandelmassan, gärna med skal på, för extra textur eller blanda i lite kardemumma - det förstärker kardemumsmaken i bullen.

4. Grädden

Det viktigaste är att inte vispa grädden för hårt utan vispa precis tills den håller ihop och blir spritsbar. Vispar du för länge blir den kompakt och grynig. Vispa den hellre lite lös. Använder du en elvisp kan du vispa sista biten för hand för extra fint resultat..

Tänk på att grädden ska vara kall när du vispar - kall grädde binder bättre och lättare. Du kan söta grädden med lite socker, florsocker eller sockerlag, bara ett uns.

Spritsa gärna på både mandelmassa och grädde för att få till en bra fördelning över bullen. Det går fort och blir fint. Har du ingen sprits går det lika bra med en sked eller liknande.



5. Locket

Tänk på att inte göra locket för tunt utan den ska bestå av lite mer bulle. Testa att klippa locket som en trekant, då skapas ett ganska djupt hål och du slipper gröpa ur någon fyllning.

Om du sen trycker ner locket lite i grädden så förhindrar du att det kommer in luft emellan lagren och att locket blir torrt.

6. Florsockret

Inte för mycket! Inte för lite! Pudra så man precis kan se bullen igenom. Det ska inte vara ett vitt täcke, men inte heller bara några prickar. Serveras i djuptallrik med fingervarm mjölk