



Chokladsemla med kokos och passionsfrukt

Ingredienser 4 personer

5 dl mjölk, 38 grader
50 g jäst
200 g smör, rumsvarm
200 g socker
200 g kakao
900 g vetemjöl
1 tsk salt

Kokosmandelmassa:

100 g mandelmassa
2 msk vatten
50 g kokosflingor

Passionsfruktgrädde:

2,5 dl grädde
2 st passionsfrukter

Tillagning

En liten specialare till semla med chokladsmak!

1. Gör degspad och blanda i de torra ingredienserna. Blanda degen länge så att den blir smidig.
2. Rulla runda bullar och låt jäsa cirka en och en halv timme. Baka i ugn 10 minuter på 200 grader. Ta ut och låt svalna några minuter. Blanda mandelmassa, vatten och specialingrediens.
3. Vispa grädde och blanda med specialingrediens. Skär av locket och spritsa mandelmasseblandningen. Spritsa sedan grädden ovanpå. Chokladsemlans lock penslas med vatten och doppas i kokos. Sikta florsocker över blåbärs- och saffranssemlan.