



## Fastelavns kattebolle

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① For å lage boller følg oppskriften på pakken
- ② Rett før bollene settes i ovnen må du lage ører. Dette gjør du ved å klippe 2 hakk i øvre kant av bollen
- ③ Pisk kremfløten til krem og bland inn kakaopulver i kremen. Ha gjerne litt syltetøy i bunnen før du sprøyter krem over, du kan gjerne bruke en stjernetipp på sprøyteposen slik at toppene blir ekstra fine
- ④ Form marsipanbiten som en tunge og legg den hengende utover kanten av kremen før du legger på lokket
- ⑤ Pynt toppen av bollen med et katteansikt hvor du bruker sjokoladeglasur og farget marsipan
- ⑥ Lag sjokoladeglasur ved å smelte sjokoladen i vannbad. La den avkjøle noe, ha den i et kremerhus med en liten åpning i enden. Tegn bart, øyne og ører med sjokoladen

## Ingredienser

### Boller

1 pk	Møllere's Verdens beste* Boller
1 pk	gjær
4 dl	lunkent vann
100 g	smeltet smør (eller 1 dl olje)

### Fyll og pynt

6 dl	kremfløte
3 spsk	kakaopulver
2-3 biter	farget marsipan
1 plate	kokesjokolade

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Verdens  
beste\*  
Boller