



Påskebolle med appelsinkrem

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag boller som beskrevet i oppskrift på bollepakning
- ② Pisk kremost, smør, melis og skall fra appelsin i en maskin til kremen er lett og luftig, ca. 10 min
- ③ Ha kremen i en sprøytepose med stjerne tipp og legg den kjølig 1-2 timer
- ④ Skjær ut en liten topp av bollen slik at det blir plass til fyll. Spar på toppen av bollen.
- ⑤ Fyll bollen med appelsinkrem. Sett på plass toppen og dryss melis over til slutt.



Husk å vaske appelsinen godt før du rasper av skallet

Ingredienser

Boller

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

Fyll og pynt

200 g	kremost (ikke lett)
100 g	smør
500 g	melis
1 stk	appelsin - skallet fra denne

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller