



## Fastelavnsbolle med bringebærkrem

Fastelavn er årets store bollesøndag og det er ikke så rart. Nybakte boller fylt med godsaker og pynt på toppen smaker veldig godt og er en tradisjon for mange. Vi foreslår boller fylt med bringebærkrem og hvit sjokolade på toppen

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 pakke gjær (12 g tørrgjær eller 50 g fersk gjær), 4 dl lunkent vann (38 - 40 °C) og 100 g smeltet smør eller 1 dl olje/ flytende margarin. Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ② La deigen hvile i 10 min. Rull deigen til en pølse og del den i ca. 20 deler. Form bollene og sett dem på en plate med bakepapir. Dekk til med et kjøkkenhåndkle og hev bollene på et lunt sted i 45-60 min. eller til de har dobbel størrelse
- ③ Stek bollene ved 225 °C midt i ovnen 8-10 min avhengig av ovn. Avkjøl bollene på rist



Ønsker du blanke boller kan du pensle med sammenpisket egg eller melk før steking

- ① Del bollene i to.
- ② 6 dl kremfløte og 125g ferske/frosne bringebær piskes sammen til krem. Spar noen ferske bær til pynt
- ③ Fyll bollen med bringebærkrem og legg friske bringebær på topp av kremen
- ④ Smelt sjokoladen i vannbad og pynt lokket med smeltet hvit sjokolade



Du kan erstatte bringebær med andre bær som jordbær eller blåbær hvis du liker det bedre



Alle oppskrifter er til ca. 12 ferdige boller

# Ingredienser

1 pk	<b>Mølleren's Verdens beste* Boller</b>
1 pk	gjær
4 dl	lunket vann (38-40°C)
100 g	smør / olje

## Fyll og pynt

6 dl	kremfløte
125 g	ferske / frosne bringebær
1 plate	hvit sjokolade



Bollene kan også bakes fra grunnen.



**Boller med kardemomme**

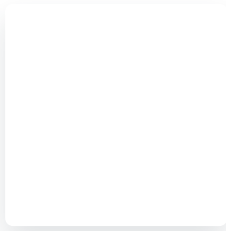
[norgesmollene.no](http://norgesmollene.no)

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Verdens  
beste\*  
Boller

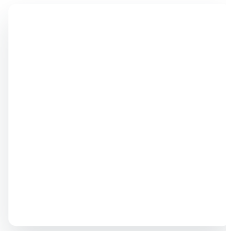
# Lignende oppskrifter



## Bollekake

🕒 OVER 60

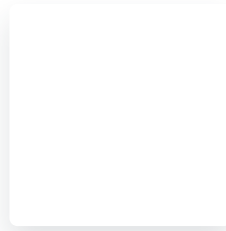
👩‍🍳 MIDDELS



## Boller i langpanne

🕒 OVER 60

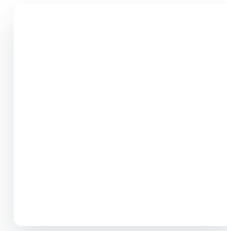
👩‍🍳 ENKEL



## Påsebolle med appelsinkrem

🕒 OVER 60

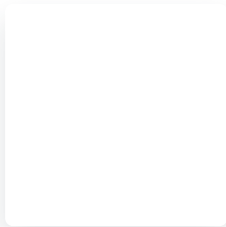
👩‍🍳 ENKEL



## Fastelavnsbolle med Oreokjeks

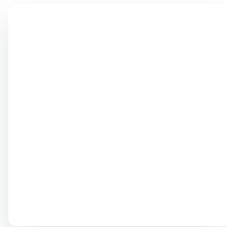
🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL



## Fastelavnsboller

🕒 OVER 60



## Skillingsboller fra Bergen

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL