

Croissant fastelavnsboller med solbær

Opskrift til 4 stk

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Croissanter

- en pose fra frost med 4 stk. i
- flormelis til toppen

Remonce

- 10 g marcipan
- 5 g sukker
- 10 g smør

Marmelade

- 4 spsk. solbærmarmelade (kan erstattes af anden type marmelade)

Skum

- 2,5 dl fløde
- 3 spsk. solbærmarmelade (kan erstattes af anden type marmelade)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader og bag de frosne croissanter i ovnen i cirka 15 minutter, til de er sprøde og gyldne. Imens kan du lave fyld:
2. Kom marcipan, smør og sukker i en skål og mos det sammen.
3. Pisk flødeskum og vend den rundt med lidt solbærmarmelade, kom den i en sprøjtepose.
4. Lad dine croissanter køle af (ellers smelter flødeskummen helt), skær dem over.
5. Kom remonce i, en skefuld marmelade og sprøjt flødeskummen her i.
6. Kom "låget" på og drys med lidt flormelis.