

Fastelavnsboller – med skildpaddecreme

4 stk.

Ingredienser:

- 1 pk. Mette Munk fastelavnsboller
- 2½ dl. piskefløde
- 120 gr. Toms chokoladeskildpadder
- 1 ds. Dulce de Leche (kondenseret mælk)

Pynt:

- 4 stk. Toms mini chokoladeskildpadder
- 40 gr. smeltet mørk chokolade
- 1 klat Dulce de Leche på hver bolle



Hæld piskefløde i en tykbundet gryde. Kog fløden op, så det rammer kogepunktet. Imens hakkes skildpadderne groft. Tag gryden af varmen og tilsæt skildpadderne. Rør det hele godt rundt, så det smelter sammen til en ensartet masse.

Hæld cremen over i en skål og lad det køle af. Læg husholdningsfilm ned over så det slutter tæt til cremen. Sæt skålen på køl natten over. Dagen efter piskes den let op. Pas på ikke at overpiske den, da den så kan skille.

Bag fastelavnsbollerne efter pakkens anvisning. Lad dem køle helt af. Skær dem over og tag "låget" af. Læg en ring af skildpaddecremen på bunden og en klat karamel i midten. Sæt låget på igen.

Pynt af med smeltet chokolade, en lille chokoladeskildpadde og en lille klat karamel.

God appetit!