

## Faixas fastelavnsbolle med dadelremonce, chokoladecreme og chokoladelåg

Antal: 12 personer

### Ingredienser

Chokoladecreme af 200 g mørk chokolade og 1,5 dl fløde

Remonce af 50 g blødt smør, 50 g marcipan og 50 g dadelpasta

2 plader optøet butterdej

1 æg til pensling

Chokoladelåg af 100 g valgfri chokolade

### Fremgangsmåde

Start med at lave chokoladecremen, da den skal køle helt ned inden brug. Hæld fløden i en gryde og varm den op til lige under kogepunktet. Sluk for varmen og kom den mørke chokolade i gryden. Rør forsigtigt rundt, indtil al chokoladen er smeltet. Læg husholdningsfilm ned i gryden, så det rører ved og dækker chokoladeblandingen. Sæt gryden i køleskabet og lad blandingen køle helt af.

Tag en skål og bland dadelremoncen til en ensartet masse af blødt smør, marcipan og dadelpasta.

Del hver butterdejsplade i 6 dele og kom en 12,5 g kugle dadelremonce på midten. Fold hjørnerne sammen på midten, så remoncen forsegles inde i butterdejsbollen. Vend bollen, så foldningerne er i bunden, og pensl toppen med æg. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bag dem ved 200 grader i 20-25 minutter.

Smelt den valgfri chokolade over vandbad ved lav varme. Spred herefter chokoladen fladt ud på bagepapir og stil den på køl. Du kan også vælge at temperere chokoladen og skære den ud i den form, du ønsker. Vi har valgt en rund form.

Når bollerne er kølet af, kommes chokoladecremen i en sprøjtepose. Kom godt med creme på toppen af hver bolle og tilføj herefter dit chokoladelåg – og så er bollerne klar!

Velbekomme og god fastelavn :o)

