



## Karamellubolla

Krem og fylling fyrir ger- eða vatnsdeigsbollur

### Karamellusósa

150 g Nóa Rjómakúlur  
1 dl rjómi

### Karamellurjómi

500 ml rjómi  
100 g Nóa Karamellukurl  
5 msk karamellusósa, kæld

### Karamelluglassúr

300 g Sirius rjómasúkkulaði með karamellu og sjávarsalti  
250 ml rjómi

### Skraut

Nóa karamellukurl  
Sirius rjómasúkkulaði með karamellu og sjávarsalti

### Karamellusósa

Bræðið saman rjómakúlur og 1 dl af rjóma. Kælið.

### Karamellurjómi

Þeytið rjómann. Bætið síðan um 3-5 msk af karamellusósunni saman við ásamt karamellukurl og blandið varlega saman með sleif.

### Karamelluglassúr

Bræðið saman súkkulaði og rjóma við vægan hita. Skerið bollurnar í tvennt og setjið karamellurjóma á milli. Setjið glassúrinn ofan á bollurnar.

### Skraut

Skreytið með karamellukurl og söxuðu súkkulaði.



## Bragðarefur

Krem og fylling fyrir ger- eða vatnsdeigsbollur

### Fylling

500 ml rjómi  
3 msk flórsykur  
½ dl kókosmjöl

250 g jarðarber, maukuð

100 g Nóa Kropp,  
mulið gróflaga

150 g Sirius rjómasúkkulaði  
með kremkexi, saxað

Sulta að eigin vali

### Dökkt súkkulaðisíróp

200 g Konsum 70% súkkulaði

6 msk rjómi

4 msk síróp

### Skraut

Nóa Kropp  
200 g Konsum 70% súkkulaði

### Fylling

Þeytið rjómann ásamt flórsykri og bætið kókosmjöli, maukuðum jarðarberjum, muldu Nóa Kroppi og söxuðu rjómasúkkulaði með kremkexi varlega saman við með sleif.

### Dökkt súkkulaðisíróp

Bræðið Konsum súkkulaði, rjóma og síróp saman við vægan hita og dýfið bollunum í.

Setjið sultu að eigin vali, t.d. jarðarberjasultu, ásamt fyllingunni í bolluna.

### Skraut

Skreytið með Nóa Kroppi og söxuðu súkkulaði.



## VATNSDEIGSBOLLUR

10-12 stk.

80 g smjör

2 dl vatn

100 g hveiti

hnífsoddur salt

2-3 egg

Setjið smjör og vatn í pott og hitið þar til smjörið hefur bráðnað.

Hrærið hveitinu saman við með sleif þar til það hefur blandast vel saman. Bætið saltinu út í. Takið af hellunni og látið standa í um 15 mínútur eða þar til það hefur kólnað.

Setjið deigið í hrærivélaskál og bætið eggjunum saman við einu í einu og hrærið saman. Varist að deigið verði of þunnt. Setjið á bökunarplötu klæddri bökunarpappír með tveimur skeiðum eða sprautað í toppa með rjómasprautu.

Bakið við 200°C heitan ofn í u.þ.b. 20-30 mínútur eða þar til þær eru orðnar gylltar og stökkar. Varist að opna ofninn meðan bollurnar eru að bakast svo þær falli ekki saman.

## GERBOLLUR

15-18 stk.

100 g smjör  
3 dl mjólk  
50 g þurrger  
1 egg  
75 g sykur  
1 tsk salt  
500 g hveiti  
1 tsk kardimommudropar

Bræðið saman smjör og mjólk. Þegar blandan er fingurvog bætið þá þurrgerinu saman við. Setjið egg, sykur, salt og kardimommudropa út í blönduna og hrærið. Setjið hveiti í skál, gerblönduna saman við og hnoðið lítillega. Látið deigið hefa sig í um 30-40 mínútur eða þar til deigið hefur tvöfaldast í stærð.

Mótið litlar bollur úr deiginu og setjið á ofnplötu með smjörpappír. Látið hefast í um 15 mínútur. Penslið því næst bollurnar með eggji og bakið í 225°C heitum ofni í um 7-8 mínútur.



## Bolla með Piparkroppi og lakkríssósu

Krem og fylling fyrir ger- eða vatnsdeigsbollur

### Fylling

500 ml rjómi

4 msk flórsykur

1 msk lakkrísduft

100 g Piparkropp, mulið gróflaga

100 g Nóa lakkrís súkkulaði, saxað

### Lakkríssósa

300 g Nóa lakkrískurl

6 msk rjómi

### Fylling

Þeytið rjómann ásamt flórsykri. Blandið muldu Piparkroppi og söxuðu Nóa lakkrís súkkulaði varlega saman við með sleif.

### Lakkríssósa

Bræðið saman lakkrískurl og rjóma við vægan hita í stutta stund. Setjið rjómafyllingu á milli og hellið lakkríssósu yfir bolluna.



# Þragðgóðar bolluuppkriftir

eftir Berglindi á GulurRauðurGrænn&Salt



N  
NÓI SÍRÍUS  
2017