Flødebolledessert (kokosbolledessert) med makroner og bringebær

Ingredienser



♥ 25 små mandelmakroner (se tips)
♥ 12 kokosboller
♥ 300 g bringebær
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Finn frem mandelmakroner (se oppskrift **HER**), kokosboller og bringebær.

Pisk kremfløte og melis til tykk og fløyelsmyk fløtekrem.

Legg mandelmakroner i bunnen av en serveringsskål.

Skjær kokosboller i store biter og legg dem oppå makronene.

Fordel over krem og bringebær.

Gjenta å legge makroner, kokosboller, krem og bringebær lagvis.

Sett desserten i kjøleskapet i 30 minutter før servering.

Tips

♥ Jeg har her brukt **Enkle mandelmakroner med marsipan**, som er veldig lettvinte å lage med (ekte) marsipan og eggehviter. Disse kan lages flere dager i forveien.

♥ Kokosboller fås kjøpt i de fleste store matbutikkene.

♥ Desserten bør serveres samme dag, men kan gjerne lages noen timer før servering. Da mykner kokosbollene og makronene, og smakene blander seg godt sammen. Viktig at den står i kjøleskapet frem til servering slik at fløtekremen ikke blir dårlig.

♥ I stedet for fløtekrem kan du bruke **mascarponekrem**.

♥ Jeg brukte bringebær, men det er ikke noe i veien for bruke jordbær, blåbær eller andre bær.

♥ Jeg brukte her en stor serveringsbolle. Du kan alternativt lage desserten direkte i porsjonsglass.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/flodebolledessert-kokosbolledessert-med-makroner-og-bringebaer