



Kremdager



OPPSKRIFTER

TINE Kremfløte – den fineste krem

Kremdager

Når noe skal feires eller markeres ønsker vi å kose oss. Alle har en ekstra mage til den søte overraskelsen – en fristende dessert, noe ekstra godt til kaffen, eller en søt avslutning som kveldskos.

TINE Kremfløte er en sikker vinner i alle søte sammenhenger. I denne brosjyren har vi samlet oppskrifter, tips og inspirasjon til kaker og desserter for alle anledninger gjennom de fire årstidene.

Tips: TINE Kremfløte

INNKKJØP OG OPPBEVARING

Kjøp gjerne kremfløte dagen før den skal piskes. Oppbevar den alltid i kjøleskap.

RÅD OM PISKING

Det kan være lurt at sette både bolle og vispene i kjøleskapet en stund før de skal brukes. Bruk bolle med rund bunn, da får vispen bedre tak i fløten. Avpass fløtemengden etter bollen. Både for stor og for liten bolle gjør det vanskelig å piske inn nok luft i kremen. En del av vispen må være over fløten. Da får den bedre tak og mer luft blir pisket inn.

Pisk ikke mer enn 5 dl fløte om gangen. Pisk kremfløten lett og luftig, men ikke for stiv. Krem som skal dekke en kake bør ikke piskes for stiv, men fløyelsaktig og glatt. Krem til sprøyting må være helt stiv, men ikke kornete.

KAN KREMFLØTE DYPFRYSES?

Kremfløte, enten den er pisket eller ikke, kan dypfryses. Da har vi alltid kremfløte i reserve. Tin dypfrost kremfløte langsomt, helst i kjøleskap natten over. Dypfrost kremfløte blir kornete ved opptining. Ved oppvarming og pisking vil den jevne seg igjen. Likeledes når den blir pisket opp. Dypfrost kremfløte vil i de fleste tilfeller kunne piskes til krem. Men den blir da mindre luftig enn den som ikke har vært frosset.

Fastelavn

Fastelavnsboller

100 g TINE Meierismør
3½ dl Hel Tinemelk eller annen type melk
50 g gjær (evt 1 pk tørrgjær)
100 g sukker
500 g hvetemel (ca.)
½ ts malt kardemomme
½ ts salt
½ ts bakepulver

PENSLING

1 sammenspet egg

FYLL TIL FASTELAVNSBOLLER

3 dl TINE Kremfløte
2 ts vaniljesukker
1 dl syltetøy
1 dl melis (dryss ved servering)

Slik gjør du

Smelt smør. Ha i melk og varm opp til 37 °C. Smuldre gjær i en bakebolle, hell i væsken og rør ut gjæren.

Ha sukker, hvetemel, kardemomme, salt og bakepulver i bollen, elt sammen til en lett og smidig deig. Sett bolledeigen til heving under plast til dobbel størrelse, ca. 30 minutter.

Del deigen i ca. 16 emner og trill ut. Sett bollene på et stekebrett med bakepapir og la heve under plast i 30 minutter.

Pensle bollene med sammenspet egg og stek på 225 °C i 8 - 10 minutter. Avkjøl på rist.

FYLL TIL FASTELAVNSBOLLER

Pisk kremfløte og vaniljesukker til en luftig krem.

Del boller i to og fyll med syltetøy og krem.

Dryss litt melis over til slutt.





Morsdag

Brownies med krem

150 g TINE Meierismør
200 g mørk sjokolade
3 egg
3 dl sukker
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
100 g grovhakkede valnøtter

TILBEHØR OG PYNT

3 dl TINE Kremfløte
2 dl friske bringebær
eller jordbær

Slik gjør du

Du trenger en liten langpanne på ca. 25x30 cm, dekket med bakepapir.

Smelt smør i en kjele, trekk av varmen og tilsett sjokoladebiter. Rør til sjokoladen er oppløst.

Pisk egg og sukker til eggedosis, sikt i hvetemel og bakepulver. Rør til sist inn sjokolade- og smørblendingen og hakkede nøtter.

Ha røren i formen og stek midt i ovnen på 175 °C i ca. 30 minutter

Skjær brownies i firkanter når den er avkjølt. Dryss melis over og server med pisket kremfløte og friske bær til.

Valentinsdagen

Panna Cotta

3 plater gelatin
1 vaniljestang
5 dl TINE Kremfløte
1 dl sukker
1 ts revet sitronskall

JORDBÆRRATATOUILLE

250 g jordbær i biter
½ dl hakket frisk sitronmelisse

Slik gjør du

Bløtlegg gelatinplater i kaldt vann i ca. 5 minutter. Klem så vannet av platene.

Splitt vaniljestang på langs og skrap ut frø med en kniv. Kok forsiktig opp fløte, sukker og vaniljefrø under omrøring. Ta fløteblandingen av varmen.

La gelatinplater smelte i den varme fløten, bland godt sammen. Fløten må ikke koke etter at gelatin er tilsatt. Ha i finrevet sitronskall.

Avkjøl blandingen litt før den helles i porsjonskopper, glass eller former. Sett desserten kaldt, gjerne over natten, til den har stivnet, ca. 4 timer. Rens bær og del i biter. Bland jordbær med hakket sitronmelisse.

Server Panna Cotta i porsjonsglass med jordbær på toppen.





Påske

Appelsin- og sjokolade scones med pisket krem

(10-12 stk)

240 g hvetemel
1 ts salt
2 ts bakepulver
50 g sukker
1 1/2 dl TINE Skumma
Kulturmjøl
1/2 appelsin
50 g kaldt TINE Meierismør
skåret i 1 x 1 cm terninger
100 g sjokolade
2 dl TINE Kremfløte

Slik gjør du

Ha mel, salt, bakepulver, sukker og kulturmjøl i en bolle og bland godt.

Vask appelsin og riv skallet fint (kun det gule). Press saften av appelsinen. Tilsett smør, appelsinskall, appelsinsaft og sjokolade og bland med deigen, som lett skal samles, ikke eltes. Ha deigen ut på et melet bord og trykk forsiktig ut til omtrent 2 cm høy.

Bruk et vannglass og stikk deigen ut i sirkler (ca. 5 cm i diameter). Samle deigen forsiktig igjen og gjenta til all deigen er brukt. Stek scones på 225 °C i 16-17 minutter, til de er gyldne. Avkjøl på en rist.

Pisk fløte til krem. Del sconesene i to, og legg på en god spiseskje med krem.

Kristi himmelfartsdag/konfirmasjon

Verdens beste – Kvæfjordkake

KAKELAG

150 g TINE Meierismør
125 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
5 eggeplommer
5 ss Tinemelk Hø

MARENGSLAG

5 eggehviter
180 g sukker
100 g hakkede mandler

KAKEFYLL

1 pk (kald) Piano
Vaniljekrem (5 dl)
2 dl TINE Kremfløte
2 ts vaniljesukker

Slik gjør du

Du trenger en langpanne på ca. 25x35 cm.

Rør smør og sukker til det er lyst og luftig. Skill eggehviter fra eggeplommer. Ta vare på begge deler av egget. Tilsett hvetemel, bakepulver, eggeplommer og melk. Dekk langpannen med bakepapir og fordel deigen utover. Pisk eggehviter til halvtiv konsistens. Tilsett deretter litt og litt sukker til det blir helt stivt. Fordel massen over deigen og dryss på mandler. Stek kaken midt i ovnen i ca. 30 minutter på 175 °C. Avkjøl.

KAKEFYLL

Del kaken i to like deler. Legg en del på kakefatet med marengssiden ned. Bland stivpisket kremfløte og vaniljesukker forsiktig i vaniljekremen og smør kremen på bunnen med en slikkepott. Legg den andre kakedelen oppå med marengssiden opp.

.....
TIPS. Unngå for bløt krem: Det er viktig at både fløte og vaniljekrem er kjøleskapskald. Pisk kremfløten stiv og vend forsiktig inn i kald vaniljekrem. la gjerne kremblandingen stå kaldt i 1-2 timer før den has på kaken.



17. mai

Kremkake

KAKEBUNN

1 ferdig sukkerbrød

TIL DYNKING

5 ss Skummet Tinemelk eller
Sunniva Original Appelsinjuice

VANILJEFYLL

5 dl Piano Vaniljekrem eller evt 3 dl
TINE Kremfløte
2 dl mos av bringebær eller jordbær

PYNT

3 dl TINE Kremfløte
10 jordbær, delt i to
15 bringebær
1 dl blåbær
8 sitronmelisseblader

Slik gjør du

Del kakebunnen i tre lag hvis den ikke allerede er delt. Legg det nederste laget på fat. Dynk med melk eller juice.

Om du bruker kremfløte i stedet for vaniljekrem, piskes den stiv. Fordel halvparten av kremen og 1 dl av de rørte bærene oppå sukkerbrødet.

Legg på det neste laget og gjør det samme. Legg på toppen og dynk med litt melk eller juice.

Pisk kremfløten stiv. Bruk en skje eller stekespade og dekk hele kaken med pisket kremfløte. Pynt med jordbær, bringebær, blåbær og sitronmelisse.

.....
TIPS: Kaken bør stå minimum 2 timer
for å trekke før servering



Sankthans Minipavlova

(10-12 stk)

MARENGS

6 eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
1 ts maisenna

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
2 dl Piano Vaniljekrem

PYNT

4 pasjonsfrukt
150 g bringebær
100 g jordbær
50 g pistasjenøtter, usaltet

Slik gjør du

MARENGS:

Pisk eggehviter til hardt skum i en ren bolle og ha i eddik. Bland sukker og maisenna og tilsett litt etter litt, mens du fortsatt visper. Når marengsen er blank og smidig fordeler du den med to skjeer på en stekeplate dekket med bakepapir. Stek marengsen i ca. 30 minutter på 150 °C. Avkjøl på rist.

FYLL OG PYNT

Del pasjonsfrukt og skrap ut frø og saft. Hakk nøttene og del opp bær. Stivpisk kremfløte og rør forsiktig inn kald vaniljekrem. Ha kremblanding på hver marengs og fordel pasjonsfukt, bringebær, jordbær og hakkede pistasjenøtter på hver pavlova.

Marengs holder seg lenge om den oppbevares tørt. Lag den gjerne 1-2 dager før gjestene kommer.





Epledagen

Eplekake i liten langpanne

4 syrlige epler
2 egg
150 g sukker
50 g TINE Meierismør
¾ dl Hel Tinemelk
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
1½ ts malt kanel

TILBEHØR

2 dl pisket TINE Kremfløte

Slik gjør du

Du trenger en liten langpanne på ca. 22 x 30 cm.
Skrell epler og ta ut kjernehus. Skjær epler i båter og legg i kaldt vann. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Smelt smør og la det avkjøle litt. Bland smør og melk og pisk i eggedosisen. Bland mel og bakepulver og rør det inn til slutt.

Hell deigen i smurt langpanne eller kledd med bakepapir.
Dryss 1 ts kanel over deigen. Hell vann av eplebåter og legg i "takstenslag" på deigen og dryss over resten av kanelen. Stek eplekaken midt i ovnen på 200 °C i 30-35 minutter.

Avkjøl kaken før du skjærer den i ruter rett før servering. Server eplekaken med pisket krem.



Ostens dag

Ostekake New York

BUNN

200 g valnøtter
60 g sukker
55 g TINE Meierismør

KAKEN

900 g TINE Kremost Naturell
285 g sukker
1 stk vaniljestang
4 egg
1,5 dl TINE Kremfløte

HVIT TOPPING

5 dl TINE Lettrømme
60 g sukker
1 vaniljestang

Aluminiumsfolie

Slik gjør du

BUNN

Finmal valnøtter i en kjøkkenmaskin sammen med sukker. Tilsett smeltet smør og bland godt sammen. Press nøttemassen i en 25-28 cm rund springform. Stek i ca. 15 minutter på 180 °C.

FYLL

Når du lager ostekake er det viktig at ingrediensene er romtemperert. Ha kremost, sukker og frø fra en vaniljestang i en bolle og pisk luftig med en håndmikser eller kjøkkenmaskin. Tilsett et egg om gangen til det er godt blandet, men ikke mer. Ha i fløte og frø fra vaniljestang, og miks det kun til alt er godt blandet. Ta bakeformen ut av ovnen, senk tempera-

turen til 150 °C og kle aluminiumsfolie rundt bakeformen. Sett formen i vannbad, og hell røren i formen. Sett det i midten av ovnen på 150 °C i ca. 1 time og 40 minutter. Ferdig ostekake er ganske så lys, men den kan ha noen få, små gyllenbrune prikker på toppen når den er ferdig.

HVIT TOPPING

Bland rømme, sukker og frø fra vaniljestang godt sammen. Hell over den varme ostekaken. Stek ostekaken i ytterligere 5 minutter. Ta kaken ut av ovnen og la hvile i 15 minutter. Skjær med en kniv rundt kanten av ostekaken og sett kald til dagen etter.

Halloween

Gresskarpannekaker med kanelkrem

(10-12 stk)

200 g gresskar
300 g hvitemel
1 ts salt
2 ts sukker
1 ts bakepulver
¼ ts malt kanel
2 egg, medium
1 dl TINE Kremfløte
2 dl Lett Tinemelk
1 ss TINE Meierismør til steking
2 dl TINE Kremfløte til servering
1 ts malt kanel til servering

Slik gjør du

Skjær av skallet på gresskaret, fjern frø og del gresskarkjøtt i jevne biter. Legg bitene i en ildfast form og dekk med aluminiumsfolie. Bak midt i ovnen på 180 °C i 45 minutter, eller til gresskarbitene er møre.

Ha bakte gresskarbiter over i en bakebolle. Tilsett mel, salt, sukker, bakepulver, kanel, egg og melk. Bruk stavmikser, eventuelt en kjøkkenmaskin og kjør til en jevn røre. Spe med fløte til passe konsistens. Den skal være ganske tykk, men flytende nok til å danne tykke pannekaker.

La røra svulle i 15 minutter før steking. Smelt smør i en stekepanne på middels sterk varme. Øse i ønsket mengde røre (ca. 1/2 dl) i den varme stekepanna. Snu pannekakene når det begynner å boble på oversiden. Pannekakene skal ikke steke like lenge på andre siden, bare til den har fått fin gylden farge.

Pisk fløte til en myk krem, og dryss inn kanel. Stable gresskarpannekakene oppå hverandre og server med kanelkrem.



Jul

Riskrem med rød saus

RISKREM

3 dl TINE Kremfløte
1 ss sukker
1 ts vaniljesukker
3 dl ferdigkokt risgrøt

RØD SAUS

5 dl Piano Bringebærsaus

ELLER LAG DIN EGEN RØD SAUS

200 g frosne jordbær
½ dl vann
100 g melis

Slik gjør du

RISKREM

Pisk kremfløte, sukker og vaniljesukker til en luftig krem. Bland forsiktig inn avkjølt grøt i kremen, til ønsket konsistens.

RØD SAUS

Kok opp jordbær, vann og melis. La det koke et par minutter, avkjøl og kjør i foodprocessor eller med stavmikser til en glatt saus.

Server desserten med hjemmelaget rød saus eller Piano Bringebærsaus til.



Nyttår

Dronning Maud

50 g dronningsjokolade
3 gelatinplater
3 eggeplommer
4 ss sukker
3 dl TINE Kremfløte
½ dl kokende vann
½ dl portvin (kan sløyfes)

Slik gjør du

Du trenger fem lekre glass eller skåler.

Legg gelatin i kaldt vann i ca. 10 minutter.

Pisk eggedosis av eggeplommer og sukker, pisk fløten til lett krem. Klem vann ut av gelatinen og rør ut i kokende vann, tilsett portvin. Hell gelatin og portvin i

eggedosisen i en tynn stråle mens du rører. Vend så inn krem forsiktig.

Riv sjokolade. Legg fromasj og sjokolade lagvis i en glassbolle eller porsjongsglass med sjokolade på toppen. La desserten stivne i kjøleskapet før servering, minimum 2 timer.





Farsdag

Sjokolade- og kaffekrem

(6 porsjoner)

200 g mørk sjokolade
6 dl TINE Kremfløte
2 ss sukker
4 ss sterk kald kaffe (flytende)

NØTTER

100 g valnøtter
1 ss sukker
2 ss honning
0,5 ts salt

Slik gjør du

Finhakk sjokolade og ha i en bolle. Kok opp halvparten av fløten med sukkeret. Hell varm fløte over sjokoladen og rør godt til sjokoladen har smeltet. Bruk gjerne en stavmikser. Tilsett resten av fløten og kaffe og bland godt.

Hell blandingen i porsjonsformer. La formene stå kaldt i minst 4 timer, gjerne over natten.

NØTTER

Varm opp honning, sukker og salt i en kjele, på middels varme til det smelter.

Tilsett nøtter og rør rundt til nøttene er godt blandet med honning. Ha nøttene over på en stekeplate med bakepapir. Skill nøttene litt fra hverandre, slik at de blir karamellisert hver for seg. Stekes på 200 °C i 5 minutter, avkjøl.

Hakk karamelliserte nøtter og strø over sjokoladekremen før servering.

Advent

Kakao med krem

(4 porsjoner)

KAKAO

8 ts kakao

8 ts sukker

8 dl Hel Tinemelk

PÅ TOPPEN

1,5 dl TINE Kremfløte

4 ts revet kokesjokolade

12 stk små marshmallows

Slik gjør du

Bland kakao, sukker og melk i en kjele, og rør til det nesten koker.

Pisk fløte til krem. Server rykende varm kakao med pisket kremfløte, sjokoladedryss og marshmallows.





Bursdag

Sjokoladekake med sjokoladekrem

2 dl kakao
2 dl vann
4 dl sukker
200 g TINE Meierismør,
romtemperert
6 egg
5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
4-5 ss ferdig sjokoladesaus

GLASUR

200 g mørk sjokolade
1,5 dl TINE Kremfløte

Slik gjør du

Rund form, 22-24 cm i diameter.

I stekeovnen: 175 °C i ca. 40 minutter.

Kok opp kakao, vann og halvparten av sukkeret. Avkjøl. Pisk resten av sukkeret og smør luftig. Rør inn egg, ett av gangen, deretter kakaoblandingen og mel blandet med bakepulver.

Hell i en godt smurt form, stek i nedre del av ovnen. Avkjøl og del kaken i to. Legg den ene delen på fat.

Pisk fløte til krem og bland inn sjokoladesaus. Fordel krem oppå kakebunnen. Legg på det øverste laget.

GLASUR

Bryt sjokolade i biter og ha i en kjele med fløte. La sjokoladen smelte på svak varme, avkjøl litt. Fordel over kaken og la det renne ned på kantene.



Tilslørte bondepiker

EPLEMOS

7 epler (evt. ferdig eplemos ca. 2 dl)
1 dl sukker
½ dl vann

BRØDMIKS

3 ss TINE Meierismør
3 - 4 dl knuste kavringer
3 ss sukker
½ ts malt kanel

3 dl TINE Kremfløte
1 ts vaniljesukker

Slik gjør du

EPLEMOS

Skrell epler, og kutt i biter. Ha eplebiter, sukker og vann i en kjele og kok til eplene er møre og begynner å bli mos. Avkjøl mosen.

BRØDMIKS

Smelt smør i varm stekepanne. Bland sammen kavring/brødsmler med sukker og kanel, og stek det gyllent og sprøtt, 3-5 minutter. Avkjøl. Du kan fint bruke knuste, søte kjeks eller pepperkaker i stedet for brødmiks.

TILSLØRTE BONDEPIKER

Pisk fløte og vaniljesukker til luftig krem. Anrett eplemos, krem og smuler lagvis i en dessertbolle eller porsjonsglass.

Crème Brûlée

2 dl Hel Tinemelk
2 dl TINE Kremfløte
5 ss sukker
1 vaniljestang
4 eggeplommer

TIL GRATINERING

6 ts sukker

Slik gjør du

I stekeovnen: 150 °C, i vannbad,

Kok opp melk, fløte, sukker og vaniljestang delt på langs. Skill egg. Avkjøl blandingen litt og rør inn lett sammenslåtte eggeplommer. Sil blandingen. Sett ildfaste porsjonsformer i en langpanne og hell i kremblandingen. Hell kokende vann i langpannen slik at det står halvveis opp på formene. Stek i ovnen på 150 °C, til desserten stivner, 30-40 minutter. Avkjøl.

Dryss på sukker og sett under grillelementet i ovnen til sukkeret er karamellisert, ca. 3 minutter. Pass på - det går raskere enn du tror! Crème Brûlée-brenner kan selvsagt brukes.



Sjokolademousse

200 g kokesjokolade
4 egg
3 dl TINE Kremfløte
1 ts vaniljesukker

Slik gjør du

Sett en bolle over vannbad (en kjele med kokende vann) og smelt sjokoladen i vannbadet. Skill egg. Rør en eggeplomme om gangen inn i sjokoladen. Pisk fløte og vaniljesukker til krem. Bland kremen med sjokoladen. Pisk eggehviter stive og bland inn til slutt. Fordel moussen i porsjongsglass og la stå i kjøleskapet i 1-2 timer før servering.





Semifreddo-is med frukt

3 egg

2 eggeplommer (i tillegg til de hele eggene)

2½ dl sukker

½ vaniljestang

5 dl TINE Kremfløte

PYNT

2 dl fersken og aprikossyltetøy

2 dl fryste mangobiter

Slik gjør du

Finn frem en form som rommer ca. 2 liter. Du kan også bruke porsjonsformer. Kle med bakepapir.

Ha egg, eggeplomme og sukker i en bolle som tåler varme. Del vaniljestang på langs og skrap ut frøene og ha i bollen. Sett bollen over et vannbad (en kjele med kokende vann). Bruk en håndmikser til å piske sammen blandingen, i ca. 10 minutter eller til eggedosisen er tykk og hvit. Fjern fra varmen og avkjøl litt. Pisk fløte til

krem. Vend eggedosis forsiktig i kremen, til det er godt blandet. Ha syltetøy i en bolle og bruk en stavmikser til å lage en jevn fruktsaus.

Hell isblandingen i formen og bland fruktsaus forsiktig inn. Sett i fryseren i minst seks timer. La iskremen tine litt før den serveres. Server med fryste mangobiter på toppen.



Napoleonskake

FYLL

2 plater butterdeig

VANILJEKREM

2 gelatinplater

1 vaniljestang

2+1 dl Hel Tinemelk

60 g sukker

2 eggeplommer

2 ss maisenna

4 dl TINE Kremfløte

3 dl melis

6 ts vann (ca.)

.....
Piano Vaniljekrem

kan også brukes

Slik gjør du

Tin butterdeigplater en halvtime, strødd med mel og dekket med et håndkle.

Forvarm ovnen til 170 °C.

Kjevle ut butterdeigen på et melet bord til ca. 2 mm tykk.

Kjevle to like store leiver på 20×25 cm. Prikk deigen med en gaffel og legg på bakepapir. La bunnene hvile ca. 15 minutter i romtemperatur før steking, da krymper de ikke så fort. Stek til de hever seg og blir gylne, ca. 15 minutter. Ta ut av ovnen og avkjøl.

Bløtlegg gelatin i kaldt vann i 15 minutter. Splitt vaniljestang og skrap ut frø. Ha 2 dl melk, vaniljestang, frø og sukker i en kjele. Rør sammen og varm til kokepunktet. Ha resten av melken og maisenna i en bolle og visp lett sammen. Visp inn eggeplommer. Hell 2/3 av den varme blandingen litt etter litt over i eggeblandingen mens du visper. Ha deretter blandingen tilbake i kjelen. Kok opp blandingen, og småkok i 1 minutt under konstant røring i bunnen av kjelen med en visp. Ta ut vaniljestang og hell kremen over i en bolle. Klem vann ut av gelatinplatene og rør til det er smeltet i den varme kremen. Avkjøl, rør i kremen fra tid til annen. Pisk fløte til krem. Rør den kalde vaniljekremen glatt og vend forsiktig inn pisket krem.

Legg en butterdeigsbunn på en fjøl. Ha på vaniljekrem og smør utover slik at den blir jevn og fin. Bland melis med vann til en glatt og fleksibel struktur. Smør melisglasur på den andre butterdeigsplaten og legg på toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet i minst 1 time, så kremen får satt seg.

.....
TIPS: Topplokket kan skjæres i ruter før det legges på kaken. Da blir den enklere å dele opp.



TINE Forbrukersenter
Ønsker du flere oppskrifter
eller har spørsmål om
TINE-produker, kontakt
oss på tfs@tine.no eller

☎ 800 35 999



www.tine.no