

Brownie flødeboller

Opskrift til 12 stk.

Bundene til disse flødeboller er lavet på denne [brownie opskrift!](#)

Samlet tid

2 timers tid

Ingredienser

Flødebolleskum

- 100 g sukker (i gryden)
- 50 g glukosesirup (i gryden)
- 0,25 dl vand (i gryden)
- 2,5 æggehvider (til skum)
- 1,5 spsk. sukker (til skum)

Karamel

- 1 pose dumle karameller
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. fløde

Chokolade

- 300 g mælkechokolade

Sådan gør du

1. Bag først dine browniebunde, følg opskriften ovenfor – men kom dejen i muffinsforme i stedet for en stor springform. Jeg brugte ikke alt dejen til brownies, men fyldte blot 1-1,5 cm op i muffinsformene. Resten af dejen bagte jeg til en almindelig brownie. Du kan også sagtens halvere opskriften på browniedej. Lad dem køle af imens du laver din flødebolleskum
2. Pisk æggehvider og sukker stift i en røreskål under høj omdrejning i 10 minutters tid, til det er sejt og fast skum.
3. I en gryde kommer du de resterende ingredienser i, kog op og hold øje med temperaturen. Jeg tog det af, da det var 117 grader. Det tog lige lidt tid inden det blev så varmt.
4. Hæld grydens indhold ned til flødebolleskummen i en tynd stråle, imens maskinen stadig pisker godt. Giv det små 10 minutter mere.
5. Kom det i en sprøjtepose og sprøjt det ud på de afkølede browniebunde.
6. Lav karamellen ved at komme dumle karameller i en skål og giv det 30-40 sekunder i mikrobølgeovnen. Rør herefter smør og fløde i den varme karamel.
7. Sprøjt karamellen ned i de her flødebolle toppe / skummet, det er klart nemmest med en tynd og lidt lang tyl.
8. Overtræk med smeltet og helst tempereret chokolade og drys med guldstøv.