

# Flødeboller

Opskrift til 14 store flødeboller

Samlet tid

2 timer

## Ingredienser

### Flødebollebunde

- 100 g marcipan
- 1 æggeblomme
- 45 g sukker
- 40 g smør
- 60 g hvedemel
- 1/2 tsk. bagepulver
- 1 godt nip salt

### Flødebolleskum

- 200 g sukker (i gryden)
- 1 spsk. vaniljesukker (i gryden)
- 100 g glukosesirup (i gryden)
- 0,5 dl vand (i gryden)
- 5 æggehvider (til skum)
- 3 spsk. sukker (til skum)

### Overtræk

- 400 g mørk chokolade

## Sådan gør du

1. Start med at lave dine bunde ved at komme ingredienserne i en skål og pisk det sammen. Jeg bruger en røremaskine og pisker blot et par minutter til det er samlet.
2. Kom det ud på et stykke bagepapir, kom et andet stykke bagepapir over og pres det fladt. Rul med en kagerulle oven på papiret, til det er ca. 1/2 cm højt. Fjern det øverste stykke bagepapir
3. Stik bundende ud i den størrelse du ønsker. Fjern det omkringliggende dej og gentag, så du får flere bunde ud af dette. Mine blev ret store og jeg fik 14 ud af opskriften
4. Bag bundende ved 175 grader i 7-8 minutter på en bageplade beklædt med bagepapiret, evt. lidt mere hvis du ønsker dem sprøde.
5. Imens rengøres røreskålen og du kommer æggehvider og sukker her i. Pisk det under høj omdrejning i 10 minutters tid, til det er sejt og fast skum.
6. 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.
7. Hæld grydens indhold ned til flødebolleskummen i en tynd stråle, imens maskinen stadig pisker godt. Giv det små 10 minutter mere.
8. Kom det i en sprøjtepose og sprøjt det ud på bundende.
9. Lad dem stå på køkkenbordet, så flødebolleskummen kan sætte sig imens du smelter chokoladen

10. Skal det være helt korrekt, skal chokoladen tempereres. To be honest, jeg smeltede det bare over vandbad.
11. Nu kommer det svære og der hvor det nok gik lidt galt for mig. Flødebollerne skal dyppes i chokoladen, så de dækkes. Se om du kan dyppe dem lige ned, og så snurre dem let rundt på vej op, så chokoladen drypper lidt af og skummet ikke sejler ned i choko-badet.
12. Stil dem over på en rist og lad chokoladen på flødebollerne stivne. Kom dem så i køleskabet.