

Flødeboller med vaniljeskum



Dejlige flødeboller med virkelig lækre bunde og fyld. Fyldet kan tilføjes den smag du har lyst til og de kan dyppes i den chokolade du bedst kan lide. Næste gang skal mit fyld smages til med lakrids og de skal overtrækkes med hvid chokolade og pyntes med lakridsgranulat ☺

Bunde

100 g flormelis
60 g æggehvider
300 g marcipan

Skum

250 g sukker
75 g vand
110 g glukose

140 g æggehvider
15 g sukker
1 vaniljestang
1 spsk flormelis

4-500 g mørk chokolade
Frysetørrede hindbær

Bunde

Tænd ovnen på 190 grader.

Rør flormelis og æggehvider sammen i en lille skål.

Kom marcipanen i en foodprocessor. Pist sukker/hvidemassen i lidt efter lidt.

Kom massen i en sprøjtepose med stor tyl.

Sprøjt massen ud på bagepapir i den størrelse du vil have flødebollerne – mine var ca 4 cm i diameter.

Bage bundene i 10 – 15 min til de er gyldne. Køl helt af på en rist.



Fyld

Kom sukker, vand og glukose i en gryde og kog til det har en temperatur på 117 grader.

Imens suktermassen koger, piskes æggehvider næsten stive og sukker piskes i.

Hæld nu den varme suktermasse i æggehviderne i en tynd stråle, mens der piskes hele tiden.

Pisk på højeste hastighed til massen er blevet kold og fast.

Bland vaniljekorn med flormelis og vend det i massen.

Kom massen i en sprøjtepose med en tyl på 20 mm.

Sprøjt skummet på bundene i den højde og tykkelse du ønsker.

Sæt den i køleskabet en times tid.



Temperering af chokolade

Hak chokoladen fint.

Smelt 2/3 af chokoladen over vandbad til det har en temperatur på 48 grader.

Kom resten af den hakkede chokolade i en stor skål.

Kom det meste af den smeltede chokolade i skålen med det hakkede chokolade og rør så det smelter sammen.

Tilføj mere chokolade til det er helt smeltet og temperaturen er på 32-34 grader.



*Tag flødebollerne ud af køleskabet og dyp dem i chokoladen.
Sørg for at chokoladen drypper lidt af ,så det ikke er for tykt et lag der er på.
Pynt med lidt frysetørret hindbær.*

