

Snebolde

Opskrift fra Mette Blomsterbergs bog: Blomsterbergs Jul
Giver ca. 20 stk.

Du skal bruge:

Til Marcipankuglerne:

1/2 usprøjtet citron

200 g ren, rå marcipan

50 g nougat

Til Icingen:

200 g flormelis

3 pasteuriserede æggehvider

ca. 50 g flormelis til at rulle i

20 træspyd

Sådan gør du:

Dag 1:

1. Lav først marcipankuglerne. Skyl citronen og riv skallen fint. Ælt citronskal og marcipan sammen med hænderne til en ensartet masse. Del citronmarcipanmassen i 20 lige store dele. Del også nougaten i 20 dele.

2. Pak hvert stykke nougat ind i marcipanmassen ved at folde marcipanen op om nougaten, så den bliver helt skjult. Tril dem til helt runde kugler og sæt kuglerne godt fast på træspydene.

3. Stil spydene i en høj skål eller vase, og kom evt. sukker i bunden, så skålen ikke vælter. Lad dem tørre ved stuetemperatur til næste dag.

Dag 2:

1. Lav icingen. Sigt flormelis og pisk dem sammen med æggehviderne, til det er skummende og hvidt. Det skal stadig lige netop kunne flyde en anelse sammen.

2. Dyp hver af de lufttørrede kugler på spyd heri. Dryp dem godt af og vend dem forsigtigt i flormelis. Stil spydene tilbage i skålen og lad dem tørre, til icingen er hærdet op.

3. Træk forsigtigt sneboldene af træspydene og opbevar dem ved stuetemperatur i en tætsluttende beholder. De kan holde sig i ca. 3 uger.