

Hindbærflødeboller

Mmmm.. Flødeboller! Og ikke bare flødeboller, men hindbærskum flødeboller.

Ja, det skulle afprøves og blev mere eller mindre vellykket. Smagen var god, udseendet kan diskuteres ☐

Men de er rigtig nemme at lave, hvis man lige skal have lidt til den søde tand, men ikke gider bruge flere timer i køkkenet.

En god ting er at investere i en sprøjtepose, da det vil gøre processen en del nemmere og flottere. I mit tilfælde havde jeg det ikke lige ved hånden, så der blev brugt en god gammeldags frysepose istedet. Derudover er det en god idé at lære sig at temperere chokolade. Jeg skal prøve at skrive et indlæg om det senere, men ellers er google din ven!

Giver ca. 15 stk.

Det skal du bruge:

250 g marcipan

150 g rørsukker

0,5 dl vand

80 g past. æggehvider

100 g frosne jordbær

125 g chokoladeovertræk (lys eller mørk)

Frysetørrede hindbær til pynt

Sådan gør du:

1. Marcipanen rulles til en pølse og skæres i 15 skiver. Bag skiverne i ovnen ved 180 grader i ca. 6 minutter.
2. Kog de frosne hindbær med en lille sjat vand og lad dem køle af.
3. Kom sukker og vand (de 0,5 dl.) i en gryde og kog det i 2 min.
4. Pisk æggehvider og sukker kort sammen. Det skal bare lige samle sig.

5. Herefter hældes den kogende sukkermasse ned i æggehvidemassen, alt imens der piskes. Fortsæt med at piske i 15 min. Massen skal blive meget stiv.
6. Vend hindbærmassen i guffet.
7. Sprøjt massen på marcipanbundene og bag dem i ovnen ved 180 grader i 5 minutter.
8. Til sidst smeltes chokoladen og pensles over flødebollerne. Husk at flødebollerne skal være helt kolde inden chokoladen pensles over.