

## **FLØDEBOLLER PÅ KRANSEKAGEBUND**

Ca. 20 stk.

### **Kransekagemasse:**

150 g sukker

70 g past. æggehvider

350 g ren rå marcipan

### **Skum:**

250 g sukker

75 g vand

110 g glykose

140 g past. æggehvider

15 g sukker

### **Chokoladedyp:**

Ca. 400 - 500 g. god mørk chokolade

Evt. til kokosolie til at fortynde chokoladen med

Kokos til pynt



Først rører man sukkeret ud i de past. æggehvide, og lader det "hvile" en time, så sukkeret opløses.

Mål og skær marcipanen ud i en lille skål

Efter æggehviden har "hvilet", kommes det op i skålen til marcipanen, og så skal det ellers moses/røres sammen til en ensartet kransekagedej.

Gør en sprøjtepose klar, med en stor stjernetylle, og brug IKKE en plastsprøjtepose - den kan simpelthen ikke holde til "trykket"

Sprøjt 20 bunde ud. Bag dem i ovnen ved 190° i 10-12 minutter, eller til de begynder at tage farve. Bagefter stilles de køligt.

Nu er det tid til flødebolle fyldet. Tag en helt ren kasserolle, og mål glykose, sukker og vand op, og sæt den over ved høj varme.

Imens sukkerblandingen bringes i kog, kommes æggehvider og sukker op i røreskålen, og pisk dem let op.

Når suktermassen har bulrekogt i ca. 3-4 min. eller til alt sukkeret er opløst tages det af varmen. Røremaskinen tændes på lav-middel hastighed, tag den brændende varme suktermasse, og hæld den i en tynd stråle i æggehviderne mens der forsat piskes. Lige så snart gryden er tom, sættes maskinen op på fuld hastighed og sådan skal den køre i 6-8 minutter – eller til massen er tyk og luftig.

Kom fyldet i en sprøjtepose med en mindre stjernetyl – og denne gang kan man sagtens bruge en engangspose. Sprøjt fyldet på ved at gøre det i tre trin, men uden at slippe trykket undervejs. Når bundene er fået fyld på, skal de hvile i ca. 1 time.

Så skal flødebollerne overtrækkes med smeltet chokolade. Chokoladen smeltes over vandbad – og fortyndes evt. med lidt kokosolie, så det bliver lettere at overtrække flødebollerne.

Den nemmeste måde, at overtrække flødebollerne på er ved, at stille dem på en paletkniv og så hælde chokoladen over med en ske. Flødebollerne rystes let, så den overskydende chokolade drypper af.

Efter de er overtrykket med chokolade sættes de på en bageplade med bagepapir og drysses med kokos.

Når alle flødeboller er overtrukket, sættes de i køleskabet i 10 minutter, så de lige får et lille chok og chokoladen sætter sig.