

FLØDEBOLLER, HURTIGE

12 stk.

150 g sukker

½ dl vand

2 bægre pasteuriserede æggehvider

Ca. 250 g chokolade

12 stk. mariekiks eller tudekiks fra Rema1000



Silikone form

Chokoladen smeltes i microcook kanden. En 1 spsk. Chokolade pensles ud i hver skål. Sukker og vand varmes op til lige før det karamelliserer. Æggehviderne piskes stive. Sukkermassen kommes i æggehviderne og der piskes til det bliver til skum. Ca. 1 spsk. Skum fordeles i hver skål og der ligges en kiks i "bunden". Pensels med lidt chokolade så der lukkes ind til skummet.

Sæt flødebollerne sættes i fryseren i min. 10 min. – hellere for lang tid end for lidt.

Vend formen på hovedet og træk den af flødebollerne.