

FLØDEBOLLER

Disse klassiske, hjemmelavede flødeboller er i en helt anden liga end dem, du køber. Naturligvis pga. den mere intense smag, men også pga. den luftige konsistens og delikate, ydre fremtræden. Og så er det en sjov og hyggelig beskæftigelse, perfekt til en søndag eftermiddag med familien.

Til

Bunde

- 300 g marcipan
- $\frac{1}{2}$ æggehvide
- 25 g flormelis

Fyld og pynt

- 100 g æggehvide
- 200 g sukker
- $\frac{3}{4}$ dl vand
- 250 g mørk chokolade
- Evt. frysetørret hindbær

Bunde:

Ælt marcipan, æggehvide og flormelis sammen til en ensartet dej og rul det ud til en halv cm tyk plade mellem to stykker bagepapir.

Tryk bundene ud med et lille glas. Bag dem i ovnen i 7 minutter ved 225 grader.

Fyld:

Kom sukker og vand i en gryde og kog det op indtil sukkeret er opløst. Lad det køle lidt af.

Pisk æggehviderne i 2 minutter i en skål og tilsæt herefter sukkerlagen i en **meget tynd** stråle mens der piskes. Pisk fyldet i 20 minutter.

Kom det i en sprøjtepose eller en frysepose, hvor du klipper et lille hul i hjørnet. Sprøjt fyldet ud på bundene og bag dem ved 175 grader i 5-7 minutter. Fyldet skal bare lige "sætte sig". Lad derefter flødebollerne køle af.

Varm chokoladen i ovnen ved 50 grader.

Pensl de afkølede flødeboller med den smeltede chokolade og pynt evt. med frysetørret hindbær.

Opbevares på køl, hvis I da ikke spiser dem alle sammen med det samme.

