

FLØDEBOLLER MED LAKRIDS

Lav dine egne - anderledes og utroligt lækre - flødeboller. Disse laves med søde marcipanbunde og den luftige masse tilsættes en spændende lakridsmag. Gør gerne flødebollerne til en hyggeligt projekt med dine venner eller dine børn.

Tip: For fremtoningens skyld kan man evt. lave halvdelen af flødebollerne med hvid chokolade og den anden halvdel med lys chokolade.

Til

Marcipanbunde

- 400 g marcipan
- $\frac{3}{4}$ pasteuriseret æggehvide
- 40 g flormelis
- evt. 1 tsk vaniljesukker

Fyld

- 200 g pasteuriserede æggehvider
- 400 g sukker
- 1 $\frac{1}{4}$ dl vand
- 50 g lakridspulver (eller efter smag)

Pynt

- ca. 325 g lys chokolade eller hvid chokolade
- lidt lakridspulver

Start med at lave bundene. Kom marcipan, æggehvide samt flormelis (og evt. vaniljesukker) i en skål og brug hænderne til at blande det. Rul det ud mellem to stykker bagepapir og tryk runde forme ud med et glas. Bag dem i ca. 7 minutter ved 225 grader - de skal være gyldne.

Flødebollernes fyld laves ved at piske hviderne let. Samtidig koges vand og sukker til sukkeret er opløst.

Kom forsigtigt sukkermassen i æggehviderne mens der piskes - der må kun hældes meget lidt i af gangen, så det tager ca. 5 minutter at hælde sukkermassen i.

Derefter piskes yderligere 15-20 minutter - hellere for meget end for lidt.

Tilsæt lakridspulver og pisk i 1 minut. Kom massen i en sprøjtepose eller lign. og fordel på bundene. Kom dem i ovnen ved 175 grader i godt 5 minutter. Så snart de er "faste" tages de ud.

Lad flødebollerne køle af. Smelt imens chokoladen i ovnen ved 50 grader. Når chokoladen er smeltet, pensles alle flødebollerne og drysses med lakridspulver.

Lad chokoladen størkne og spis flødebollerne med det samme eller opbevar dem i køleskabet.

