

# GLUTENFRI FLØDEBOLLER MED MANDELBUNDE

Skønne flødeboller med hjemmelavede, glutenfri mandelbunde. Det luftige skum smager sødt og dejligt sammen med den sprøde bund og det knasende chokoladeovertræk. De kan overtrækkes med lige den chokolade, du bedst kan lide.

Til

## Bunde

- 175 g mandler
- 100 g flormelis
- 75 g smør (blødt)

## Skum

- 1 dl vand
- 300 g sukker
- 1 tsk vaniljesukker
- 150 g æggehvide

## Overtræk

- 300 g mørk chokolade

## Udstyr

- sprøjtepose eller frysepose

### De glutenfri bunde:

Blend mandlerne helt fint, og bland dem med flormelis. Hak det bløde smør i små tern, og kom det i mandelblandingen. Smuldr smørret ud i blandingen med fingrene, til det er en ensartet dej – lidt ligesom en mørdej. Stil dejen på køl i ca. 20 minutter.

Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, indtil de er ca. 1/2 cm tykke. Tryk bundene ud med en udstikker på ca. 5 cm. Ælt det overskydende dej sammen igen, rul det på ny

ud mellem de to stykker bagepapir, og tryk flere bunde ud. Forsæt, til der ikke er mere dej.

Bag bundene ved 200 grader i ca. 5-7 minutter. Hold øje med dem, så de ikke bliver for mørke. Lad dem køle helt af på en rist.

### Skummet:

Kog vand, sukker og vaniljesukker op, indtil det bliver en sirup. Lad det køle en smule af, mens du begynder at piske æggehviderne. Hæld forsigtigt siruppen i skummet lidt ad gangen, indtil det er så stift, at skålen kan vendes på hovedet, uden at indholdet ryger ud. Skummet skal piskes i ca. 15 minutter i alt.



Kom noget af skummet i en sprøjtepose eller frysepose, og klip hul i bunden. Sprøjt skum ud på alle bundene. Bag dem ved 200 grader i ca. 5 minutter.

Smelt chokoladen over vandbad, og overtræk flødebollerne med chokolade ved enten at hælde det ud over dem eller pensle det på.

Opbevar flødebollerne på køl.