

Bryllupsflødeboller - to slags | Bag live med Liv

30 - 40 stk.



for let øvede

● ● Op til 120 Min.



Bag live med Liv:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Bryllupsflødeboller - hendes og hans | Bag live med Liv Martine](#).

Bagetid: 5 - 8 minutter

1 Tørrede kornblomster:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Pluk alle kronbladene af kornblomsterne. Kom bladene på en bageplade med bagepapir og tør dem midt i ovnen i 5-7 minutter. Lad dem afkøle.

2 Flødebollebunde:

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
rund udstikker; ø 5-6 cm
termometer
håndmixer
ca. 4
stjernetyl
rund tyl; ø 20 mm
fyldetyl

Hendes flødeboller - vanilje-marcipanbund:

175 g marcipan
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
30 g flormelis

Hans flødeboller - krumsebollebunde:

175 g marcipan
½ tsk. Dr. Oetker Romaroma
30 g flormelis

Hendes flødeboller - bærsikum:

120 g sukker
55 g glukosesirup
20 g vand
20 g Dr. Oetker Forest Fruit
Dessertsauce
70 g pasteuriserede æggehvider
10 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Hans flødeboller - kaffeskum:

120 g sukker
55 g glukosesirup
40 g stærk kaffe
70 g pasteuriserede æggehvider
10 g sukker

Hendes flødeboller - fyld:

Dr. Oetker Forest Fruit Dessertsauce

Hans flødeboller - fyld:

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

Hendes - vanilje-marcipanbund:

Til vanilje-marcipanbundene æltes marcipan og vaniljepasta sammen. Rul marcipanen ud i flormelis på bordet til en størrelse, så der er plads til at lave 15-20 bunde. Udstik bundene med en rund udstikker (ø 5-6 cm).

Hans - krumsebollebund:

Til krumsebollebundene æltes marcipan og romaroma sammen. Rul marcipanen ud i flormelis og udstik 15-20 bunde (ø 5-6 cm).

Bag begge typer flødebollebunde 5-8 minutter midt i ovnen til de er gyldne. Tag dem herefter ud og lad dem køle. Kom dem evt. på frost hvis de skal køle hurtigt.

3 Skum:

Hendes - bærsaum:

120 g sukker, vand, Forest Fruit Dessertsauce og glukosesirup blandes i en gryde og koges op til en temperatur på 118 °C. Imens blandingen koger, piskes æggehviderne til en let skum. Tilsæt de 10 g sukker og pisk let op. Når suktermassen er på 118 °C hældes den i en tynd stråle ned i æggehviderne under konstant piskning. Pisk ved højeste hastighed indtil skummet bliver fast. Det er vigtigt at piske i mindst 5-10 minutter, det skal være en fast, sej masse. Rør til sidst Vanilla Paste i og kom skummet i en sprøjtepose med en stjernetyl.

Hans - kaffesaum:

120 g sukker, kaffe og glukosesirup blandes i en gryde og koges op til en temperatur på 118 °C. Imens blandingen koger, piskes æggehviderne til en let skum. Tilsæt de 10 g sukker og pisk massen let op. Når suktermassen er på 118 °C hældes den i en tynd stråle ned i æggehviderne under konstant piskning. Pisk ved højeste hastighed i 5-10 minutter indtil skummet bliver til en fast, sej masse. Kom skummet i en sprøjtepose med en rund tyl.

Sprøjt bærsaummet i toppe på de afkølede vanilje-marcipanbunde og kaffesaummet i toppe på de afkølede krumsebollebunde.

4 Fyld:

Hendes:

Kom Forrest Fruit Dessertsauce i en sprøjtepose med en fyldetyl og fyld det i flødebollerne med bærsaum ved at stikke tyllen ned i skummet og sprøjt lidt fyld i, imens tyllen langsomt hives op af skummet.

Hendes flødeboller - ruby chokoladeovertræk:

250 g ruby chokolade
60 g Dr. Oetker Kakaosmør hakket

Hans flødeboller - mørk chokoladeovertræk:

250 g mørk chokolade hakket
75 g Dr. Oetker Kakaosmør hakket

Hendes flødeboller - pynt:

kornblomster tørret
Dr. Oetker Økologisk Bloomy
Blackcurrant krymmel
Dr. Oetker Silver Pearls

Hans flødeboller - pynt:

Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa
krymmel
kakao

Hans:

Kom Toffee Dessertsauce i en sprøjtepose med en fyldetyl og kom fyld i flødebollerne med kaffeskum på samme måde som beskrevet ovenover.

**5 Chokoladeovertræk og pynt:****Hendes - ruby chokoladeovertræk:**

Kom hakket ruby chokolade og hakket kakaosmør i en skål, der kan komme i mikroovnen. Varm massen i 30 sekunder ad gangen, og rør i massen imellem hver gang. Fortsæt med dette indtil chokoladen begynder at smelte. Herefter gives chokoladen kun 10 sekunder ad gangen, rør imellem hver gang. Chokoladen skal have en temperatur mellem 30-31 °C. Hvis der fortsat er kakaosmør der ikke er smeltet, blend så chokolademassen med en stavblender, men vær forsigtig, så der ikke kommer for mange luftbobler. Kom chokoladen i et glas, hvor der er plads til at flødebollerne kan dyppes i.

Dyb "hendes" flødeboller i chokoladen. Sørg for at dække flødebollen helt ned til bundens kant, så alt skummet er dækket, da skummet kan udvide sig, hvis det ikke er dækket helt til. Lad chokoladen løbe lidt af flødebollen inden den vendes om. Drys med tørrede kornblomster og Bloomy Blackcurrant krymmel.

Hans - mørk chokoladeovertræk:

Kom hakket mørk chokolade og hakket kakaosmør i en skål, der kan komme i mikroovnen. Smelt chokoladen på samme måde som beskrevet ovenover. Den mørke chokolade skal dog istedet nå en temperatur mellem 32-33 °C.

Kom chokoladen i et glas og dyb "hans" flødeboller i chokoladen. Husk at dække flødebollen helt ned til bundens kant, så alt skummet er dækket. Lad chokoladen løbe lidt af flødebollen inden den vendes om. Pynt med Earthy Cocoa krymmel, og drys flødebollerne med lidt kakaopulver.

Tip:

De tørrede kornblomster kan laves på forhånd og opbevares i en lufttæt beholder. Hvis du ikke kan få fat i blå kornblomster, så kan du i stedet drysse med [lidt violet kagepynt fra Dr. Oetker](#).