


# Bryllupsflødeboller - to slags | Bag live med Liv

30 - 40 stk.

 for let øvede Op til 150 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](#).

### 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 - krumsebollebund:

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

### Hendes flødeboller - bærsikum:

120 g sukker  
55 g Dr. Oetker Flydende Glukose  
20 g vand  
20 g Dr. Oetker Forest Fruit  
Dessertsauce  
70 g pasteuriserede æggehvinder  
10 g sukker  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

### Hans flødeboller - kaffeskum:

120 g sukker  
55 g Dr. Oetker Flydende Glukose  
40 g stærk kaffe  
70 g pasteuriserede æggehvinder  
10 g sukker

### Hendes flødeboller - fyld:

Dr. Oetker Forest Fruit  
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 - bæerskum:

120 g sukker, vand, Forest Fruit Dessertsauce og flydende glukose 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 sukermassen 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 - kaffeskum:

120 g sukker, kaffe og flydende glukose 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 sukermassen 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 bæerskummet i toppe på de afkølede vanilje-marcipanbunde og kaffeskummet i toppe på de afkølede krumsebollebunde.

## 4 Fyld:

### Hans flødeboller - fyld:

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

### Hendes flødeboller - ruby chokoladeovertræk:

250 g ruby chokolade, hakket  
60 g kakaosmør, hakket

### Hans flødeboller - mørk chokoladeovertræk:

250 g mørk chokolade, hakket  
75 g kakaosmør, hakket

### Hendes flødeboller - pynt:

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

### Hans flødeboller - pynt:

Dr. Oetker Økologisk Earthy  
Cocoa krymmel  
Dr. Oetker Baking Cocoa

## 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.

## Hans:

Kom Toffee Dessertsauce i en sprøjtepose med en fyldetyl og kom fyld i flødebollerne med kaffesaum 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](#).

