

# Flødebolle påskekyllinger

ca. 18 stk.



for let øvede

Op til 75 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjtepose

rund tyl; ø 20 mm

termometer

### Flødeboller:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum

1 dl kogende vand

ca. 18 flødebollebunde

300 g hvid chokolade , gerne

Callebeaut

50 g kakaosmør

ca. 2 tsk. Dr. Oetker Concentrated

Yellow Colour

### Pynt:

1 - 2 pakker Dr. Oetker Sugar Eyes

Dr. Oetker Sweetheart

Dr. Oetker Party Mix

## Om opskriften:

Disse flødeboller er lavet med en købt flødebolle bund, der fås i velassorterede supermarkeder og [specialforretninger](#). Hvis du ikke kan skaffe dem, kan du bruge hvilken som helst småkage du har lyst til, eller bag dine egne [marcipanbunde](#) (udstik runde bundene med en diameter på 4-5 cm).

## 1 Flødeboller:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en skål på 3 l. Tilsæt kogende vand i en tynd stråle, imens der piskes med en håndmixer på laveste hastighed. Når pulveret er opløst, piskes på højeste hastighed i 4-5 minutter. Bevæg håndmixeren rundt i skålen imens der piskes. Når marengsmassen udvider sig, løftes håndmixeren op i toppen af massen, mens der piskes videre. Skummet er klart når det er kølet ned til stuetemperatur og er helt stift og "sidder fast" i piskeriset, pisk hellere lidt længere, hvis du er i tvivl om konsistensen er rigtig. Kom flødebolleskummet i en sprøjtepose med en rund tyl (ø 20 mm).

Sprøjt skummet på flødebollebundende.

## 2 Temperering af chokolade:

Smelt 240 g af chokoladen sammen med kakaosmør i mikroovn til det når ca. 40 °C, mål med et chokolade- eller sukkertermometer. Giv først chokoladen 30 sekunder ad gangen og derefter kun 5-10 sekunder til chokoladen er smeltet og temperaturen er nået.

Tilsæt den resterende chokolade, lidt ad gangen således at temperaturen sænker sig. Start med ca. 1 spsk. groft hakket chokolade, og hak det så finere og finere, og tilsæt mindre ad gangen. Til sidst er det kun ca. 1 tsk. helt fint støv som tilsættes, indtil temperaturen rammer 28-30 °C. Der skal hele tiden tilsættes usmeltet chokolade til skålen, indtil de 28-30 °C rammes. Hvis man har tilsat lidt for meget chokolade, så der stadig er usmeltede klumper når temperaturen rammes, kan chokoladen varmes meget kort, kun 1-2 sekunder i mikroovn, således at det sidste smelter.

Alternativt kan chokoladen også tempereres over vandbad, [læs mere her for forskellige metoder til chokoladetemperering](#) og hvilken temperaturer de forskellige typer chokolade skal tempereres ved.

## 3 Pynt:

Farv den tempereret chokolade med Concentrated Yellow Colour indtil ønsket farve opnås. Kom chokoladen i et glas hvor der lige netop er plads til at dyppe flødebollerne i.

Dyp forsigtigt flødebollerne i chokoladen, helt ned til bunden således at alt skummet dækkes helt af chokoladen. Lad chokoladen dryppe let af og sæt flødebollerne på en bageplade med et stykke bagepapir.

Pynt hver kylling med to Sugar Eyes og brug hjerter fra Sweetheart Mix som næb og hanekam, eller brug lidt krymmel som "hår" på kyllingerne.

Der er øjne til 12 kyllinger i en pakke Sugar Eyes, hvis du kun har en pakke kan du drysse de resterende flødeboller med krymmel, Party Mix krymmel er fx rigtig fint og farvestrålende til den farvede chokolade.

Hvis chokoladen på flødebollerne når at sætte sig inden alle kyllinger er pyntet med øjne og næb, kan den overskydende chokolade komme i en sprøjtepose og bruges som "lim" til at sætte øjne og næb fast med.

Lad chokoladen sætte sig helt inden servering.





### Tip til karamelfyld:

Hvis du vil have en ekstra overraskelse i dine flødeboller, så prøv at lave dem med et center af karamel! Se fremgangsmåde herunder:

Kom [Toffee Dessertsauce](#) i en sprøjtepose med en fyldetyl og fyld det i flødebollerne ved at stikke tyllen ned midt i skummet og sprøjt lidt fyld i, imens tyllen langsomt hives op af skummet. Dyp derefter hver flødebolle i chokolade.

