

Flødebolle spøgelses og monstre

14 - 18 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
rund udstikker; ø 5 cm
standmixer eller håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
chokolade- eller
sukkertermometer

Marcipanbunde:

150 g marcipan
25 g flormelis
flormelis til udrulning

Flødebolleskum:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum
1 dl kogende vand

Overtræk og pynt:

300 g hakket hvid chokolade
1 bæger Dr. Oetker Kakaosmør
(75 g)
1 pakke Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Birthday Mix

1 Marcipanbunde:

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Ælt marcipan og flormelis sammen. Rul det ud i en tykkelse på ca. 3-4 mm, på et bord drysset med flormelis. Udstik bunde med en rund udstikker (ø 4-5 cm). Kom bundende på en bageplade med bagepapir og bag dem i 5-8 minutter. Lad dem køle af.

Bagetid: 5 - 8 minutter

2 Flødebolleskum:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en ca. 3 liter stor skål. Tilsæt 1 dl kogende vand. Pisk med en håndmixer på laveste hastighed til pulveret er opløst. Pisk derefter på højeste effekt i 5-6 minutter. Bevæg konstant håndmixeren rundt i hele skålen, imens der piskes energisk. Hvis marengsmassen kravler meget op ad piskerisene, løftes håndmixeren op i toppen af massen, imens der piskes videre. Blandingen er klar, når marengsmassen er kølet ned til stuetemperatur og er luftig og helt stiv. Alternativt kan Flødebolleskum piskes på en standmixer med piskeris.

Kom flødebolleskummet i en sprøjtepose med en rund tyl ([Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm](#)). Sprøjt en top af skum på hver marcipanbund.

3 Overtræk og pynt:

Kom hakket chokolade og kakaosmør i en mikroovnsegnet skål. Varm det i 30 sek. ad gangen, rør imellem hver gang. Fortsæt indtil chokoladen begynder at smelte. Giv herefter kun chokoladen 10 sek. ad gangen, rør imellem hver gang. Mål med et termometer, hvid chokolade skal nå en temperatur på ca. 28-30 °C. Kom chokoladen i et glas hvor der lige netop er plads til at dyppe flødebollerne i.

Dyp forsigtigt flødebollerne i chokoladen, helt ned til kixen således at alt skummet dækkes helt af chokoladen. Lad chokoladen dryppe let af og sæt flødebollerne på et stykke bagepapir. Kom forsigtigt Sugar Eyes på flødebollerne inden chokoladen når at sætte sig, eller pynt med krymmel. Lad chokoladen sætte sig helt inden servering.



Tips:

Du kan også vælge at overtrække flødebollerne med mørk chokolade. Følg samme fremgangsmåde, men temperaturen du skal nå er 30-32 °C. [Læs mere om chokolade og forskellige metoder til temperering på vores side om chokolade.](#)

For en farvestrålende overraskelse så kan du farve marcipanbundende med ca. 1 tsk. [Concentrated Colour](#) i ønsket farve. Bare ælt den ind i marcipanen sammen med flormelisen.