

Flødebollekage

12 - 16 portioner



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

minihakker
form; 20 x 20 cm
håndmixer

Kiksebund med chokolade og hasselnødder:

1 pose Dr. Oetker
Hasselnøddeflager (50 g)
200 g digestive kiks
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker
med bourbon vanilje
100 g smør
100 g mørk chokolade (hakket)

Chokoladeganache:

150 g mørk chokolade (hakket)
1 dl piskefløde
1 knsp. flagesalt
25 g blødt smør
Dr. Oetker Birthday Mix

Flødebolleskum:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum
1 dl kogende vand

Bagepakke:

Du kan købe en [bagepakke til flødebollekagen online på Bagetid.dk ved at klikke her](#). Bagepakken indeholder Dr. Oetker ingredienserne til kagen, en Dr. Oetker retro lyserøde bageform samt chokolade. Med pakken skal du blot sørge for kiks, smør, piskefløde og flagesalt.

1 Kiksebund med chokolade og hasselnødder:

Rist hasselnøddeflagerne på en pande til de er gyldne.

Knus digestive kiks i en minihakker eller kom dem i en pose og knus dem med en kagerulle.

Kom smør og chokolade i en skål og smelt det i mikroovn, alternativt kan det smeltes i en kasserolle.

Kom kiksekrummer, hasselnøddeflager og vaniljesukker i den smeltede chokoladeblanding og rør det godt sammen.

Tryk massen ud i en firkantet form (20 x 20 cm) beklædt med bagepapir og lad den sætte sig på køl i ca. 1 time.

2 Chokoladeganache:

Kom finthakket chokolade i en skål.

Varm fløden i en gryde over medium varme. Hæld den varme fløde over chokoladen, af et par omgange, tilsæt salt og smørret i små klumper og rør til alt chokoladen er smeltet og ganachen er blank. Sæt den til side ved stuetemperatur imens flødebolleskummet piskes.



3 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.

Fordel flødebolleskummet i et jævnt lag over den kolde bund. Hæld derefter forsigtig den let afkølede ganache over flødebolleskummet og glat det ud i et jævnt lag.

Drys med Birthday Mix krymmel inden ganachen sætter sig. Kom kagen på køl indtil servering.



Tips:

Kagen kan sagtens holde sig lækker i et par dage i køleskab, hvis du dækker den til med fx husholdningsfilm.

Hvis du gerne vil lave helt klassiske flødeboller kan du finde inspiration og tips på vores [temaside](#).