

# Hindbær flødebollestænger

8 stk.



for let øvede

Op til 20 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

## 1 Marcipanbunde:

Rul marcipanen ud i lidt flormelis for at undgå at den klistre fast til bordpladen.  
Rul marcipanen til en tykkelse på 3 mm og udstik bundene med udstikkeren  
(alternativt kan bundene udskæres med en kniv i en størrelse på 4 x 10 cm).

Kom bundene på en bageplade og bag bundene i 6-7 minutter. De skal være let gyldne. Afkøl bundene. Det er vigtigt at de er helt kolde inden flødebolleskummet sprøjtes på.

## Ingredienser:

### Redskaber:

kagerulle  
udstikker 4 x 10 cm  
håndmixer  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm  
termometer

### Marcipanbunde:

200 g marcipan  
ca. 2 spsk. flormelis til udrulning

### Flødebolleskum med hindbær:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum  
2 spsk. frysetørrede hindbær  
2 tsk. hindbærstøv  
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

### Chokoladeovertræk:

300 g mørk chokolade  
30 g kakaosmør  
spiselige blomster , f.eks.  
duftgeranium

## 2 Flødebolleskum med hindbær:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en skål. Tilsæt 1 dl kogende vand i en tynd stråle, imens der piskes med en håndmixer på laveste hastighed. Når pulveret er opløst, piskes på højeste hastighed i 3-4 minutter. Bevæg håndmixeren rundt i skålen imens der piskes. Når marengsmassen udvider sig, løftes håndmixeren op i toppen af massen, mens der piskes videre.

Tilføj Pink Concentrated Colour og hindbærestøv og pisk i yderligere 30 sekunder. Når skummet er helt stift og "sidder fast" i piskeriset og farven og hindbærestøvet er optaget i flødebolleskummet, vendes frysetørret hindbær forsigtigt i med en dejskraber.

Hæld skummet på en sprøjtepose med en åben stjernetyl (ø 16 mm). Hold et fast greb i bunden af posen og sprøjt i cirkelbevægelser på marcipanbundene. Der er plads til ca. 5 cirkler på hver bund. Sørg for at flødebolleskummet hæfter sig godt fast på bunden.

Kom flødebollerne på køl og lad dem sættes sig, mens chokoladen tempereres.

## 3 Chokoladeovertræk:

Temperér den mørke chokolade sammen med kakaosmørret. [Se en guide til korrekt temperering af chokolade her](#). Det er vigtigt at chokoladen ikke bliver for varm.

Kom chokoladen i en passende plastikbøtte, så det er nemt at overtrække flødebollerne.

Tag godt fast i bunden med skum på og dyb den i chokoladen, så det lige nøjagtig dækker flødebolleskummet og kanten af bunden. Sørg for at alt flødebolleskummet er dækket af chokolade. Lad chokoladen dryppe af flødebollen, placér derefter flødebollen på et stykke bagepapir. Gentag processen med de andre flødeboller.

Lad chokoladen stivne inden servering.



## Om opskriften:

Denne opskrift er udviklet af vores ambassadør Tanja som står bag Instagramprofilen [@CrumbsByTanja](#), hvor hun deler billeder af sine smukke kager.