

Juleflødeboller med pebermynte

20 - 25 stk.



for let øvede

Op til 90 Min.



Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

1 Chokoladebunde:

Bland alle ingredienserne og ælt dejen sammen med hænderne til den netop hænger sammen. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir til en tykkelse på 2-3 mm. Udstik bundene med en rund udstikker (ø 5 cm), udstik dem med 1 cm mellemrum. Fjern den overskydende dej. Flyt ikke bundene men bag dem på det stykke papir, hvorpå de er blevet udstukket. Gentag med den resterende dej. Bag bundene i ovnen i 8-10 minutter. Træk forsigtigt bagepapiret med bundene over på køkkenbordet og lad dem køle helt af her.

Bagetid: 8 - 10 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

termometer
håndmixer
rund udstikker; ø 5 cm
sprøjtepose
stor stjernetyl

Chokoladebunde:

150 g hvedemel
75 g koldt smør i små tern
50 g flormelis
1 spsk. kakao
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
2 æggeblommer

Grønt flødebolleskum:

240 g sukker
115 g glukosesirup
75 g vand
140 g pasteuriserede æggehvider
20 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green Colour
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract

Chokoladeovertræk:

350 g mørk chokolade hakket
100 g Dr. Oetker Kakaosmør
finthakket
4 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Pebermynteekstrakt

Pynt:

Dr. Oetker Silver Pearls

2 Grønt skum:

Kog 240 g sukker sammen med glukosesirup og vand op til 117 °C i en gryde. Imens det koger, piskes æggehviderne skummende med en røremaskine eller en håndmixer. Tilsæt de 20 g sukker til æggehviderne og pisk det op til en let marengs.

Hæld den varme sukkermasse i æggehviderne, i en tynd stråle, imens der piskes ved middel hastighed. Skru op på højeste hastighed og pisk indtil skummet bliver fast. Pisk i mindst 5 minutter, det skal være en sej masse. Rør til sidst Concentrated Green Colour og vaniljeekstrakt i. Kom massen i en sprøjtepose med en stor stjernetyl. Sprøjt skum på de afkølede bunde. Sprøjt skummet ud i etager, så det ligner juletræer. Sprøjt flødebollerne op i en højde på 5-6 cm.

3 Chokoladeovertræk:

Kom hakket mørk chokolade og finhakket kakaosmør i en skål, der kan tåle at komme i mikroovnen. Varm massen i 30 sekunder ad gangen og rør i massen ind imellem. Fortsæt indtil chokoladen begynder at smelte. Giv herefter kun chokoladen 10 sekunder ad gangen og rør den godt igennem imellem hver omgang. Chokoladen skal have en temperatur på 31-32 °C, således at den tempereres. Den skal være fuldstændigt flydende men må ikke overstige 34 °C.

Tilsæt herefter pebermynteekstrakt. Kom den flydende chokolade i et glas, hvor der er plads til at flødebollerne kan dyppes i. Tag en flødebolle og dyp den i chokoladen. Dyp så langt ned at kanten af bunden også er dækket af chokoladen, da skummet ellers kan finde på at udvide sig og løbe ud af sprækken. Tag flødebollen op, men lad chokoladen løbe lidt af spidsen inden flødebollen vendes om.

4 Pynt:

Når chokoladen har sat sig en lille smule pyntes med Chocolate Silver Pearls.

5 Tip:

Inden alle flødebollerne dyppes, så start med at lave en test og lad chokoladen tørre. Hvis det hvide chokoladesmør trækker ud i overfladen af flødebolleskallen, skal chokolademassen varmes 10 sekunder ekstra. Forsøg derefter igen.

Vi har udarbejdet en guide til hvordan der kan arbejde med chokolade på forskellige måder. [Se vores chokolade guide her.](#)