

# Mumie flødeboller

ca. 9 stk.



for let øvede

Op til 90 Min.



Disse støbte flødeboller er støbt i [silikoneformen Hollow](#) for at skabe den aflange form der er perfekt til at pynte som mumier til Halloween eller andre temafester. Det er nemt at være kreativ med faconen på flødeboller når du bruger en silikoneform, så brug fantasien.

## 1 Flødebollebunde med lakrids:

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Rul marcipanen ud i lidt flormelis til en tykkelse på ca. 3 mm, sørg for at marcipanen ikke klister fast på bordet. Skær bundene ud i stykker af 7 cm x 2,5 cm og drys dem med lakridspulver. Kom bundene på en bageplade med bagepapir.

Bag bundene i 5 minutter og lad dem derefter køle helt af.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
termometer  
silikoneform  
bagepensel  
sprøjtepose

### Flødebollebunde med lakrids:

125 g marcipan  
flormelis til udrulning af bunde  
½ tsk. lakridspulver

### Støbte flødebolleskaller af hvid chokolade:

350 g hvid chokolade

### Flødebolleskum:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum  
1 dl kogende vand

### Pynt:

1 pakke Dr. Oetker Sugar Eyes

## 2 Støbte flødebolleskaller af hvid chokolade:

Temperér chokoladen til 29 °C, dette kan gøres ved følgende metode.

Kom hakket hvid chokolade i en skål, der kan komme i mikroovnen. Varm det i 30 sekunder ad gangen, og rør i massen imellem hver gang. Fortsæt med dette indtil chokoladen begynder at smelte. Herefter gives chokoladen kun 10 sekunder ad gangen, rør imellem hver gang. Chokoladen skal gerne have en sluttemperatur på 29 °C (men det er okay så længe den ligger mellem 28-30 °C). Alternativt kan chokoladen også tempereres over vandbad, [læs mere her for forskellige metoder til chokoladetemperering](#).

Fordel chokoladen i formen. Brug en bagepensel til at smøre chokoladen op ad kanterne på formen, således at der er et jævnt lag i formen, drej evt. også formen rundt for at sikre at chokoladen bliver jævnt fordelt. Vend formen på hovedet og lad den overskydende chokolade løbe ud. Stil formen på hovedet på et spækbræt eller ligende beklædt med bagepapir og stil chokoladen til afkøling til den har sat sig. Enten kort på køl eller ved stuetemperatur.

Skrab den chokolade der løb ud ad formen sammen og kom den tilbage i skålen. Den skal bruges til lukke flødebollerne med og til pynt.

## 3 Flødebolleskum:

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. Skummet skal være kølet til stuetemperatur og være helt stift og "sidde fast" i piskeriset inden det er klart.

Kom flødebolleskummet i en sprøjtepose og fyld skallerne med skum, men ikke helt op til kanten, da der skal være plads til bunden. Kom en bund på hver og giv den et let tryk. Luk flødebollerne med et lag ekstra chokolade og skrab overskydende chokolade af. Det kan være nødvendigt at varme chokoladen let igen.

Lad chokoladen stivne og "pop" derefter forsigtigt flødebollerne ud.

**4 Pynt - mumier:**

Varm evt. chokoladen let op, så den igen kommer op på 29 °C, kom chokoladen i en sprøjtepose. Klip et lille hul i spøjteposen og sæt øjne fast på hver flødebolle med en lille dut chokolade.

Sprøjt til slut tynde striber af hvid chokolade over hver flødebolle, så det ligner mumier. Lad chokoladen sætte sig.

**Tip:**

Bundene kan laves i forvejen da de kan holde sig nogle dage i en tætlukket beholder.