

Nemme flødeboller

ca. 18 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjtepose

Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

Nemme flødeboller:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum

1 dl kogende vand

ca. 18 mørke chokoladekiks ,
ekstra tynde eller almindelige

Overtræk og pynt:

ca. 300 g mørk

overtrækschokolade , vekao

overtræk

Dr. Oetker Birthday Mix

1 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.

Kom flødebolleskummet i en sprøjtepose med en rund tyl ([Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm](#)). Tag kiksene og sprøjt en top af skum på hver kiks.

2 Overtræk og pynt:

Smelt overtrækschokoladen over vandbad eller i mikrobølge ovn, efter anvisningen på produktet. Kom chokoladen i et glas hvor der lige netop er plads til at dykke flødebollerne i.

Dyp forsigtigt flødebollerne i chokoladen, helt ned til kiksens således at alt skummet dækkes helt af chokoladen. Lad chokoladen dryppe let af og sæt flødebollerne på et fad eller på et stykke bagepapir. Drys med en af de fire forskellige krymmeler i Birthday Mix inden chokoladen når at sætte sig. Lad chokoladen sætte sig helt inden servering.



Tip:

Chokolade skal tempereres for at opnå det perfekte udseende og knæk. Det kan godt være lidt svært, hvis man ikke er så øvet. Derfor kan man bruge vekao-overtræk som er nemmere at arbejde med, da det ikke behøver temperering. Læs mere om forskellige typer chokolade og metoder til temperering på vores [side om chokolade](#).

