

Risalamande flødeboller

ca. 18 stk.



avanceret

Op til 75 Min.



1 Kirsebærfyld:

Bland geleringspulver med sukker.

Kom kirsebærsauce i en gryde og blend med en stavblender til sauce er ensartet. Bring kirsebærsauce i kog, tag den af varmen og drys geleringssukkeret i under omrøring. Kog derefter kirsebærmarmeladen op under omrøring i ca. 1 min. Kom den i en beholder og lad den køle helt ned. Kom den kolde marmelade i en sprøjtepose med en fyldetyl.

2 Mandelbunde:

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

Bland hvedemel og sukker i en skål, riv det kolde smør groft og smuldr det ud i melet til det er som rasp. Tilsæt hakkede mandler, Vanilla Paste, Mandelaroma og vand. Ælt dejen sammen og rul den derefter ud på et meldrysset bord i en tykkelse på 2-3 mm. Udstik cirkler med en rund udstikker (ø 5 cm), udrul dejresterne igen til alt dejen er brugt. Kom småkagerne på en bageplade.

Bag kagerne i 8-10 min. til let gyldne. Lad kagerne køle af.

Bagetid: 8 - 10 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

stavblender
kagerulle
rund udstikker; ø 5 cm
håndmixer
2 sprøjteposer
fyldetyl
rund tyl, ø 22 mm
chokolade- eller sukkertermometer

Kirsebærfyld:

1 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til
marmelade med mindre sukker
1 spsk. sukker
200 g kirsebærsauce

Mandelbunde:

100 g hvedemel
40 g sukker
70 g koldt smør
½ pose Dr. Oetker Hakkede Mandler
(25 g)
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
1 ½ tsk. Dr. Oetker Mandelaroma
1 tsk. koldt vand

Flødebolleskum:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum
1 dl kogende vand

Chokoladeovertræk med mandler:

250 g hvid chokolade
45 g Dr. Oetker Kakaosmør
½ pose Dr. Oetker Hakkede Mandler
(25 g), gerne ristet
Dr. Oetker Christmas Party

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. Kom flødebolleskummet i en sprøjtepose med en rund tyl (Ø 22 mm).

Sprøjt skummet på bundende, det er vigtigt at skummet bliver sprøjtet godt "ned" på bunden, hvis skummet ikke er sprøjtet ordentligt på bunden, risikerer man at det falder af når flødebollerne dyppes. Tag sprøjteposen med kirsebærfyld og fyld det i flødebollerne ved at stikke tyllen ned i skummet og sprøjt lidt fyld i, imens tyllen langsomt hives op af skummet.

4 Chokoladeovertræk med mandler:

Smelt 200 g af chokoladen sammen med kakaosmør i mikroovn til det når ca. 40 °C, mål med et termometer. Giv først chokoladen 30 sek. ad gangen og derefter kun 5-10 sek. til chokoladen er smeltet og temperaturen er nået.

Tilsæt den resterende chokolade, lidt ad gangen således at temperaturen sænker sig. Start med ca. 1 spsk. groft hakket chokolade, og hak det så finere og finere, og tilsæt mindre ad gangen. Til sidst er det kun ca. 1 tsk. helt fint støv som tilsættes, indtil temperaturen rammer 28-30 °C. Der skal hele tiden tilsættes usmeltet chokolade til skålen, indtil de 28-30 °C rammes.

Hvis man har tilsat lidt for meget chokolade, så der stadig er usmeltede klumper når temperaturen rammes, kan chokoladen varmes meget kort, kun 1-2 sekunder i mikroovn, således at det sidste smelter. Rør hakket mandler i og hæld derefter chokoladen i et glas, hvor der er plads til at flødebollerne kan dyppes i.

Alternativt kan chokoladen også tempereres over vandbad, [læs mere her for forskellige metoder til chokoladetemperering og hvilken temperaturer de forskellige typer chokolade skal tempereres ved.](#)

Dyp flødebollerne i chokoladen, sørg for at dække flødebollen helt ned til bundens kant, så alt skummet er dækket, da skummet kan udvide sig, hvis det ikke er dækket helt til. Lad chokoladen løbe lidt af flødebollen inden den vendes om.

Tag to juletræer og en stor rød perle fra Christmas Party krymmemix og sæt dem på flødebollerne, så det ligner kristtjörn. Lad chokoladen sætte sig.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tips:

Hvis du ønsker mere smag af mandel, så rist mandlerne til chokoladeovertrækket inden du blander dem i den hvide chokolade.

Du kan læse mere om flødeboller og overtræk af flødeboller på vores [temaside](#).

