

# Ruby flødeboller

ca. 24 stk.



for let øvede

●  Op til 75 Min.

Den syrlige og frugtige ruby chokolade minder hverken om hvid, lys eller mørk chokolade - den er helt sin egen. Ved at støbe de lyserøde flødeboller i [halvkugle silikoneforme](#) får de et stringent udtryk. Det er let at variere pynten på flødebollerne, så de passer perfekt til fx. bryllup, Valentinsdag eller fødselsdage.

## 1 Flødebolle bunde med kakao:

Bland mel, kakaopulver og flormelis sammen og smulder det kolde smør i til konsistensen er som rasp. Saml dejen med æg. Rul dejen ud imellem 2 stykker bagepapir til ca. 3 mm tykkelse, og læg den på køl i minimum 30 minutter.

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

Udstik bundene med en rund eller bølget udstikker (ø 5 mm). Bag bundene i ca. 12 minutter og sæt dem til afkøling.

## Ingredienser:

### Redskaber:

1 rund udstikker; ø 5 cm  
1 silikoneform, halvkugleformet  
chokolade- eller  
sukkertermometer  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

### Flødebollebunde med kakao:

125 g hvedemel  
25 g Dr. Oetker Baking Cocoa  
50 g flormelis  
75 g koldt smør  
½ æg

### Lyserøde ruby chokoladeskaller:

400 g ruby chokolade  
30 g kakaosmør

### Hindbær flødebolleskum:

Dr. Oetker Flødebolleskum  
1 dl kogende vand  
1 tsk. hindbærstøv

## 2 Støbte ruby chokoladeskaller:

Smelt ca. 80% af chokoladen sammen med kakaosmørret i mikroovn til det når ca. 45 °C, mål med termometer.

Tilsæt derefter 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 30-31 °C. Der skal hele tiden tilsættes usmeltet chokolade til skålen, indtil de 30-31 °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.

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.

Puds hullerne i formen godt med vat. Fyld tempereret chokolade i alle hullerne, og bank formen let i bordet, for at fjerne eventuelle luftbobler. Vend formen på hovedet over skålen eller et stykke bagepapir, og bank let på siden så overskydende chokolade ryger ud. Skrab formen ren med en vinkelpalet og placer den derefter på hovedet på et stykke bagepapir. Kom formen i køleskabet i 15 minutter til chokoladen har sat sig.

Når chokoladen har sat sig, så bank forsigtigt formen mod bordet, eller forsøg at løsne skallerne med fingrene, så alle kommer ud. Hver forsigtigt da de godt kan gå i stykker.

## 3 Hindbær flødebolleskum:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en skål. Tilsæt 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. Tilsæt hindbærstøv og pisk til det er fordelt i skummet. Skummet er klart når det er kølet ned til stuetemperatur og er helt stift og "sidder fast" i piskeriset.

Kom flødebolleskummet i en sprøjtepose og fyld de tomme skaller med skummet. Placer hver fyldte skal ovenpå en bund.





**Tips:**

Bundende kan opbevares nogle dage i en tætlukket beholder.

Når du laver chokoladeskallerne kan du evt. bruge noget af den overskydende chokolade til at sprøjte små chokoladeblomster på et stykke bagepapir. Blomsterne kan sættes fast på de færdige flødeboller med lidt smeltet chokolade.

