

# Støbte flødeboller med kaffeskum

14 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

kagerulle  
rund udstikker; ø 4 cm  
form i hård plast til flødeboller  
sukkertermometer  
håndmixer  
2 Dr. Oetker engangssprøjteposer

### Marcipanbunde:

100 g marcipan  
20 g Dr. Oetker Hakkede Mandler ,  
kan undlades  
flormelis til udrulning

### Chokoladeskaller:

hvid chokolade , tempereret (kan  
undlades)  
300 g mørk chokolade  
30 g kakaosmør

### Kaffeskum:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum  
1 dl kogende vand  
3 tsk. instant kaffe

## Om at støbe flødeboller i form:

Flødeboller kan støbes i mange forskellige forme, vi har støbt vores [i denne form](#), hvis du støber i silikoneforme så undlad kakaosmør, da skallen så nemt knækker, når du skal have flødebollerne ud.

## ① Marcipanbunde:

Ælt marcipanen kort sammen med hakkede mandler (hvis de bruges). Udrul marcipanen i lidt flormelis til en tykkelse på 2-3 mm, sørg for at marcipanen ikke klister fast på bordpladen. Udstik cirkler med en rund udstikker (ø 4 cm). Dæk bundende til og stil dem til side til de skal bruges.

## 2 Chokoladeskaller:

Puds hullerne i formen godt med vat.

Hvis du vil lave decorationen med hvid chokolade, så temperer lidt hvid chokolade, [læs mere her for forskellige metoder til chokoladetemperering](#) og hvilken temperaturer de forskellige typer chokolade skal tempereres ved. Dyp en helt ren svamp eller ligende i den tempererede chokolade og dup formen med den hvide chokolade. Lad chokoladen sætte sig helt.

Smelt 250 g af den mørke chokolade i en plastikskål, sammen med kakaosmør, i mikrobølgeovn til det når ca. 45 °C, mål med et chokolade- eller sukkertermometer. Giv først chokoladen 30 sekunder ad gangen og derefter kun 5-10 sekunder til chokoladen er smeltet og temperaturen er nået. Husk at røre energisk i chokoladen imellem hver runde i ovnen, således at varmen fordeles.

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 30-32 °C. Der skal hele tiden tilsættes usmeltet chokolade til skålen, indtil de 30-32 °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.

Fyld tempereret chokolade i alle hullerne (de vil ikke blive helt fyldte), brug en bagepensel til at sørge for at chokoladen kommer op til kanten på alle hullerne. Vend derefter formen på hovedet over skålen eller et stykke bagepapir, og ryst den let så overskydende chokolade ryger ud. Skrab formen ren med en vinkelpalet og placer den derefter på hovedet på et stykke bagepapir på et spækbræt. Kom formen i køleskabet i ca. 15 minutter til chokoladen har sat sig.

Gem den overskydende tempererede chokolade til bundene skal lukkes.

## 3 Kaffeskum:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en skål på 3 liter.

Kom instant kaffe i et decilitermål, hæld kogende vand i til der er 1 dl, rør til kaffen er opløst. Tilsæt straks kaffen til skålen med flødebolleskum, og pisk med en håndmixer på laveste hastighed. Når pulveret er opløst, piskes på højeste hastighed i 4-5 minutter. Bevæg håndmixeren energisk rundt i skålen imens der piskes. Når marengsmassen udvider sig, løftes håndmixeren op i toppen af massen, mens der piskes videre, så skummet ikke kravler op i maskinen. Skummet er klart når det er kølet ned til stuetemperatur og er helt stift og "sidder fast" i piskerisene. Skummet skal være meget stift før det er klart.

#### 4 Samling af flødebollerne:

Kom flødebolleskummet i en sprøjtepose og fyld de tomme chokoladeskaller med skummet. Fyld dem ikke helt op, da der skal være plads til marcipanbundende. Kom en bund i hver flødebolle og pres den let ned.

Kom den resterende tempererede chokolade i en sprøjtepose (det kan være nødvendigt at varme den kort igen). Sprøjt chokolade på hver bund og brug en paletkniv til at skrabe chokoladen af, så flødebollen lukkes helt og overskydende chokolade fjernes.

Sæt flødebollerne på køl/frys i 10-15 minutter til chokoladen har sat sig.

Befri flødebollerne ved at vende formen på hovedet og banke den let mod bordpladen. Læg evt. et stykke køkkenrulle eller bagepapir under. Hvis chokoladen er tempereret korrekt ryger flødebollerne nemt ud.



#### Tips:

[Formen](#) vi har brugt giver 14 flødeboller, men der vil være lidt skum tilovers, så lav evt. lidt flere bunde og lav nogle flødeboller der bliver dyppet i chokolade af det resterende skum. Eller spis skummet ovenpå is, som guf med kaffesmag.

Du kan med fordel have en handske på når du rører ved flødebollerne for at undgå, at du sætter fingreaftryk på den blanke chokolade.

Rist gerne mandlerne på en pande eller i ovn får ekstra smag inden de æltes ind i marcipanen.