**FLØDEBOLLE FESTIVAL**

**- tips til lækre hjemmelavede favoritter**

**Findes der noget bedre end hjemmelavede flødeboller? Nej vel, så her får du fire lækre opskrifter og lærer at lave de mest perfekte flødeboller**

De fleste er vilde med flødeboller, og mange synes også, det er sjovt at prøve og smage noget nyt. Den klassiske flødebolle med marcipanbund kan sagtens varieres med frugt og bær, lakrids, karamel og meget mere.

Heldigvis er det faktisk ikke så svært at lave flødebollerne selv. Det kræver blot lidt tid og tålmodighed.

Her får du opskrifter og vejledning på fire af de lækreste flødeboller, som helt sikkert vil sætte gang i flødebolle-fantasien derhjemme i køkkenet.

Tips:

Skal der være stor fest og laves mange flødeboller er færdige flødebolleskalle en nem og praktisk løsning. De er klar til at blive fyldt med skum efter eget valg og kommer i pakker med 54 stk.

Flødebolleskallerne kan købes i webshoppen på www.odense-marcipan.dk

**Flødeboller med jordbær**

300 g Original Odense Marcipan

130 g sukker (evt. rørsukker)

80 g æggehvide (3 stk.)

Skum:

60 ml vand

90 g glukosesirup

200 g sukker

120 g past. æggehvider (4 stk.)

15 g sukker

20-24 friske jordbær

Pynt:

300-400 g mørk chokolade 55%

Frysetørrede jordbær

Marcipanbunde: Marcipan røres med sukker og æg - stil evt. sukkeret i blød i ægget i 1-2 timer inden brug. Når massen er rørt lind kommes den i en sprøjtepose, og sprøjtes ud til bunde i passende størrelse. Bages ved 190° C i

8-10 minutter, til de er gyldne.

Skum: Vand, glukose og 200 g sukker bringes i kog. Når siruppen når 110° C, startes piskning af æggehvider og sukker. Når siruppen når 118° C, hældes det forsigtigt i den piskede skum, og piskes til det har stuetemperatur.

Skær toppen af jordbærrene og sæt et bær på hver af de kolde marcipanbunde, med den skårne side nedad. Fyld derefter skummet i en sprøjtepose og sprøjt det ud på marcipanbundene. Lad overfladen på skummet tørre i ca. 60 minutter.

Temperér den mørke chokolade og overtræk flødebollerne. Pynt til sidst med frysetørrede jordbær.

**Hindbær flødeboller**

 500 g Original Odense Marcipan

 300 g sukker

 1 dl vand

 150 g past. æggehvider

 200 g frosne hindbær

 250 g Mørk Overtræk

 Frysetørrede hindbær til pynt

Marcipanen formes til en rulle, og skæres i 30 skiver. Læg skiverne på bagepapir og bag dem ved 180° C i 5-8 minutter.

Kog de frosne hindbær op så lidt af væsken forsvinder, og lad den stå og køle af.

Kog sukker og vand op i 2 minutter. Pisk æggehvider let og tilsæt derefter sukkermassen langsomt. Pisk stift med en håndmikser ved middel hastighed i 15 minutter. (Det er vigtigt at massen bliver meget stift pisket)

Vend hindbærmassen i den stiftpiskede guf. Kom den færdige guf i en sprøjtepose og sprøjt den ud på bundene i små toppe.

Bag flødebollerne i 5 minutter ved 180° C , så de får en fast overflade. Efter afkøling pensles flødebollerne med smeltet mørk overtræk. Drys med frysetørrede hindbær.

**Flødeboller med solbærskum**

 300 g Original Odense Marcipan

 130 g sukker (evt. rørsukker)

 80 g æggehvider (3 stk.)

 Skum:

 60 ml vand

 90 g glukosesirup

 200 g sukker

 120 g past. æggehvider (4 stk.)

 100 - 150 g solbær

 15 g sukker

 Pynt: 300-400 g hvid chokolade

Marcipanbunde: Marcipan røres med sukker og æg - stil evt. sukkeret i blød i ægget i 1-2 timer inden brug. Når massen er rørt lind kommes den i en sprøjtepose og sprøjtes ud til bunde i passende størrelse. Bages ved 190°C i 8-10 minutter, til de er gyldne.

Skum: Vand, glukose og 200 g sukker bringes i kog. Når siruppen når 110°C, startes piskning af æggehvider og sukker. Når siruppen når 118°C, hældes det forsigtigt i den piskede skum, og piskes til det har stuetemperatur.

Kog solbærrene og smag til med lidt sukker, Blend bærrene lidt til en grov mos og køl den helt af. Bland bærrene i skummet så det bliver marmoreret. Fyld skummet i en sprøjtepose og sprøjt det ud på de kolde marcipanbunde. Lad overfladen på skummet tørre i ca. 60 minutter.

Temperér den hvide chokolade og overtræk flødebollerne. Pyntes efter smag med mandelsplitter, pistaciekerner eller lakridspulver.

**Klassiske flødeboller**

 500 g Original Odense Marcipan

 300 g sukker

 1 dl vand

 150 g past. æggehvide(r)

 250 g Mørk Chokolade 55%

Marcipanbunde: En pakke marcipan skæres i 30 skiver, lægges på bagepapir, og bages ved 180° C i 5-8 minutter.

Guf: 300 g sukker og 1 dl vand koges op og koger i 2 minutter. 150 g past. æggehvider piskes let og sukkerlagen tilsættes langsomt. Guffet piskes stift med en håndmikser ved middel hastighed i ca. 15 minutter.

Guffet sprøjtes på marcipanbundene med en plastikpose. Herefter pensles flødebollerne med smeltet mørk overtræk.