

## *Flødeboller med karamel og kiksebund*



*Miniflødeboller med den sprødeste vaniljebund, vaniljeskum og karamel.*

*Jeg kan ikke så godt lide når flødebollerne er med marcipanbund. De er for søde til skummet og den seje konsistens passer ikke rigtig til.*

*Mette Blomsterberg har lavet disse sprøde kiksebunde – dem synes jeg passer helt perfekt til.*

*Sprøde bunde, blød og luftig skum og dejlig chokolade med knæk. Jeg fik åbenbart ikke tempereret chokoladen helt rigtig – den var i hvert fald lidt mat i farven. Men knæk dét havde den ☺*

*Det var rigtig svært med karamellen. Næste gang koger jeg karamellen fra bunden og koger den så tyk, at jeg kan ligge en lille klump på kiksebunden.*

*Jeg bruger min røremaskine til skummet, da det skal piskes længe.*

### ***Kiksebunde***

*350 g mel*

*125 g flormelis*

*190 g smør – koldt*

*1 spsk vaniljesukker*

*1 æg*

*1 tsk bagepulver*

### *Skum*

*250 g sukker*

*75 g vand*

*110 g glukose*

*140 g æggehvider*

*15 g sukker*

*1 spsk vaniljesukker*

*Karamelliseret mælk (det der allerede er kogt til karamel)*

*Kom karamellen i en sprøjtepose med en tynd glat tyl*

*300 g mørk chokolade - finthakket*

*Finthakkede karamelliserede hasselnødder*

### **Bunde**

*Ælt alle ingredienserne hurtigt sammen på en foodprocessor – stop så snart dejen er ensartet.*

*Sæt dejen i køleskabet i 25 min.*

*Tænd ovnen på 170 grader.*

*Rul dejen ud til den er ca 3 mm tyk. Brug endelig ikke for meget mel til at rulle dejen ud i.*

*Stik cirkler ud i 4 cm i diameter og læg dem på en plade med bagepapir.*

*Bag i 10 - 12 min til bundene er let gyldne. Køl af på en bagerist.*



## Skum

Kom sukker, vand og glukose i en lille gryde og varm det op til det koger.

Kog til massen er 117 grader og tag gryden af varmen.

Pisk æggehviderne stive med de 15 g sukker.

Hæld sukermassen i æggehviderne i en tynd stråle, mens der stadig piskes.

Pisk i ca 10 min til skummet er en sej marengsmasse og pisk til sidst vaniljesukker i.

Kom skummet i en sprøjtepose med en glat tulle på 18 mm.

Sprøjt skummet på kiksebundene og sprøjt forsigtigt lidt karamel ned i toppen af skummet. Lad flødebollerne stå på bordet en times tid.



Nu kan du temperere chokoladen eller du kan købe overtrækschokolade - det skal bare smeltes over vandbad, så er det klar til brug.

Temperering - smelt  $\frac{3}{4}$  af chokoladen over vandbad - det skal have en temperatur på 48 - 50 grader.

Kom resten af chokoladen i en skål. Kom den smeltede chokolade ned i skålen med det hakkede chokolade lidt ad gangen og rør til det hele er smeltet sammen. Den færdige chokolade skal være på 30 - 32 grader.

Dyp flødebollerne i chokoladen og drys med de fint blendede nødder.

Stil dem køligt - ikke i køleskabet - til de skal serveres. De er bedst nylavede.

