

Hjemmelavede flødeboller – glutenfri, laktosefri og mælkefri.

fra hverdagensalmindeligheder.dk

Her får du opskriften på 6 stk. flødeboller

Skum

- 125 g sukker
- 38 g vand
- 55 g glucosesirup
- 70 g. pasteuriserede æggehvider
- 7 g sukker
- korn fra 1/2 vaniljestang

125 g sukker, vand, glucosesirup, vanilje kommes i en gryde. Massen skal koges op til 117 grader. Mål med et stegetermometer, men pas på ikke at røre bunden af gryden, når du måler.



Pisk 7 g sukker med æggehvider til de er stive, det skal være en ensartet masse.

Kom den 117 grader varme blanding over i de stive æggehvider. Pisk i kraftigt tempo, når du tilsætter det. Gerne røremaskine og ellers kan en håndmixer sagtens bruges.

10 min, så det bliver til en lækker luftig flødebolle skummasse.

Du kan tilsætte farver eller smag når det har pisket 10 min. Eks. frysetørret hindbær eller jordbær, lakridspulver, kaffepulver – ja lige hvad du kan finde på. Pisk det indtil det er godt blandet.

Kom det i en sprøjtepose og fordel det i toppe på de kolde bunde.

Opskrift på marcipanbunde til flødeboller – glutenfri, laktosefri og mælkefri

6 stk. marcipanbunde til flødeboller

- 1/2 pakke glutenfri marcipan
- 50 g mørk chokolade 70% eller over, så er det nemlig uden mælk.

Tænd ovnen på 180 grader. Læg marcipanstykker ca. 25 g stk. på et stykke bagepapir og form dem i den størrelse du gerne vil have flødebollerne i.



Lad dem få 5-10 min i ovnen, de skal have en lysebrun kant, så er de færdige.

Tag dem ud og lad dem køle af.

Smelt chokoladen over et vandbad eller i mikroovnen, smør det på de kolde bunde, kom dem på køl, så stivner chokoladen hurtigere.

Tilsæt skummet, så er du næsten ved at være klar til at sætte tænderne i de lækre flødeboller... De kan sagtens holde sig til dagen efter i køleskabet. Hvis der altså er nogen tilbage 😊

Bryder du dig ikke om marcipan, eller har det ikke lige har det inden for rækkevidde, så kan du bruge denne opskrift som bunde.

Opskrift på almindelige bunde til flødeboller – de er glutenfri, mælkefri og laktosefri.

10 stk. bunde til flødeboller.

- 100 g mandler
- 1 æggehvide
- 88 g flormelis

Hak mandlerne i en minihakker, så det bliver som mandelmel. Pisk æggehvide stiv og vend med flormelis og mandler i.

Lad dejen hvile lidt på køl.

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Kom dejen i klatter på bagepapir, tag en ske og dyp den i vand. Tryk let på klatterne så der kommer en rund og flad bund.

Bages ca. 10 min (så bliver de lidt seje), ellers forøg med 2 min. og hold øje, indtil du synes de er gennembagte og den rette farve.

Lad dem køle af, smelt chokolade og smør det på, når de er kolde. Lad chokoladen blive stiv på bundene, før du sætter dit flødebolle skum på.

Har du nogle erfaringer eller blot ideer du vil dele, så skriv endeligt. Vi holder så meget af at I deler med os.

Rigtig god fornøjelse og velbekomme!

