

# FLØDEBOLLER



**Flødeboller: (20 stk.)**  
marcipan eller vaffel til bund  
1 dl pasteuriserede æggehvider  
175 g sukker  
0,75 dl kirsebærvin  
citronsaft  
250 g god mørk chokolade

Rul marcipanen til en pølse på 5-6 cm i diameter og sæt den på køl. Når den er kold skæres 20 tynde skiver, der lægges på en bageplade og bages let gyldne i ovnen ved 150-160°C. Lav en sirup af vinen og 100 g sukker. Kog siruppen ind til den har en konsistens hvor den danner en lille kugle når man tager lidt op på en ske og drypper ned i koldt vand.

Pisk æggehviden med resten af sukkeret og lidt citron. Når den har en let flødeskums konsistens, tilsættes den kogende sirup i en tynd stråle under kraftig piskning. Pisk det helt stift.

Kom massen i en sprøjtepose og sprøjt toppe ud på de afkølede marcipanbunde.

**Chokoladeovertræk:** Sæt flødebollerne i køleskabet, opvarm chokoladen til ca 45°C, hvorefter de helt kolde flødeboller overtrækkes.

Hvis du ikke ønsker at overtrække flødebollerne, kan du drysse dem med hakket chokolade og/eller cacao.

Holdbare et par dage ved kølig opbevaring.



## FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN

Opskrifter af Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, [www.tinggarden.dk](http://www.tinggarden.dk)  
Dansk Kirsebærvin fra Frederiksdal Gods, Lolland. [www.frederiksdal.com](http://www.frederiksdal.com)