



Snebolde

—
24 stk.

FLAMBERET BLOMME

1 blomme
1 tsk smør
1/8 dl mørk rom

MARCIPAN

300 g marcipan
100 g flormelis
2 spsk glukosesirup
flormelis til udrulning

CHOKOLADEOVERTRÆK

600 g tempereret mørk
chokolade, 60 % (se side 152)

PASTILLAGE-SKAL

4 blade husblas
500 g flormelis
50 g maizena
50 g vand
maizena til udrulning
spiseligt perlemorsstøv

UDSTYR

udstikker, 6 cm
udstikker, 10 cm

FLAMBERET BLOMME: Skær blommen ud i små mundrette stykker. Smelt smørret på en pande over høj varme og steg blommestykkerne, til de begynder at tage farve. Tilsæt rom og flambér blommerne, men pas på flammerne. Lad blommestykkerne køle ned.

MARCIPANMASSE: Ælt alle ingredienserne grundigt sammen. Rul marcipanen ud i lidt flormelis og udstik cirkler på 6 cm. Kom lidt blommestykker på midten af hver marcipancirkel, fold marcipanen omkring blommestykkerne og rul dem til runde kugler. Sæt dem på køl.

CHOKOLADE: Temperér chokoladen (se side 152) og kom den i en høj beholder. Dyp hver marcipankugle i chokoladen med en gaffel. Lad overskydende chokolade løbe af kuglen og sæt den på et stykke bagepapir. Lad chokoladen sætte sig helt på køl. Tag kuglerne af papiret og skær eventuelle fødder eller ujævnheder af kuglerne.

PASTILLAGE-SKAL: Læg husblas i blød i koldt vand. Sigt flormelis og maizena sammen i en skål. Bring vandet til kogepunktet i en lille gryde, vrid den udblødte husblas for vand og smelt den i vandet. Rør derefter blandingen i de tørre ingredienser, til det samler sig til en jævn og modellerbar masse. Kom pastillagen i en pose, så den ikke tørrer ud. Rul lidt af pastillagen ud ad gangen til ca. 5 mm i tykkelsen i lidt ekstra maizena. Udstik cirkler på 10 cm og pak hver chokoladekugle ind. Gør dig umage, så pastillagen ikke sprækker, og lukningen bliver flot.

Lad sneboldene tørre ved stuetemperatur i en dag, så pastillagen bliver helt sprød. Pynt sneboldene med rigeligt perlemorsstøv.

TIP Erstat evt. de flamberede blommer med amarenakirsebær.