

## Hjemmelavede flødeboller (30 stk)



500 g ODENSE Ren Rå Marcipan  
300 g sukker  
1 dl vand  
150 g past. æggehvider  
250 g ODENSE Mørk Overtræk

### Marcipanbunde

En rulle marcipan skæres i 30 skiver, lægges på bagepapir og bages ved 180 °C i 5 – 8 min.



### Guf

300 g sukker og 1 dl vand koges op og koger i 2 min.

De past. æggehvider piskes let og sukkerlagen tilsættes langsomt.

Guffet piskes stift med en hånd-mikser ved middel hastighed i ca. 15 min.

Guffet sprøjtes på marcipanbundene med en plastikpose.

Flødebollerne bages i 5 min. ved 180 °C, så de får en fast over-flade.



Efter afkøling pensles flødebollerne med smeltet ODENSE Mørk Overtræk.

**Tips:** Sukkerlagen er klar, når den er gylden i kanten. Hældes i kogende (121°C), direkte fra blusset.