



## Bliv mester i flødeboller

*Et orgie i smag, duft og hjemmelavet flødebolleskum. Men også en udfordring i hvilke smagsvarianter du sætter pris på.*

På en bund af den fineste marcipan, en klassisk vaffelbund eller måske en kombination, placeres det lækreste flødebolleskum man kan tænke sig. Med smag af vanilje, frisk hindbær, mokka eller måske en vidunderlig lakridsvariant smagt til helt efter dine ønsker. Derefter dyppes de i den fantastisk velsmagende Valrhona chokolade, og pyntes efter smagsvarianten; kokos, tørret hindbær, mokkaabønne, eller måske lakrids på toppen?

Undervejs får man indsigt i hvordan flødeboller fremstilles helt fra bunden. Og hvordan man sikrer chokoladen altid bliver blank med et fint knæk.

I bliver udstyret med flotte chokoladeforklæder under hele kurset, og hjembringer jeres mesterværker (min.8 pr. deltager) i æsker sammen med et opskrifthæfte så man kan gå videre derhjemme.

### *Praktisk:*

Arrangementet tager ca. 2 timer.

Det er en aktivitet hvor der arbejdes i 3-4 mands hold, den er derfor også velegnet til teambuilding.

Man får kompetencen til at fremstille flødeboller derhjemme efterfølgende.

En sjov aktivitet, hvor indsatsen kan aflæses på resultatet.