



Design dine egne drømmeflødeboller

Forstil dig at du kunne vælge på alle hylder i flødebollernes verden:

Det friske og ustyrlige velmagende flødebolleskum, i mange smagsvarianter f.eks.: vanilje, hindbær, lakrids og mokka.

Det sprøjter du op på bunde af marzipan eller vaffel, inden du overtrækker dem i en fantastisk chokolade fra Valrhona. For til sidst at pynte dem efter dit eget hoved med forskellige slags pynt.

Efter nogle minutter når de er tørret, kan du sætte tænderne i dem alle, eller lægge dem i æsken så de kan hjembringes til endeløs beundring og ønsker om smagsprøver.

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.

Praktisk:

Dette arrangement kræver meget få faciliteter: Borde og Strøm - resten medbringer jeg.

Varigheden er op til 1½ time. Det er en hyggeligt fællesaktivitet hvor alle kan fremstille flødeboller som de ønsker, få eller mange, men i eget tempo. Det er overhovedet ikke teknisk, så alle kan være med og have sjovt hele tiden.

