



JENNY NYSTRÖM

# DER BOR EN LILLE NISSEMAND

*"Nissemandens røde flødebolle-dessert  
med jordbær, marcipan og chokolade"*

*"En sød og hyggelig afslutning  
på julemiddagen".*

Forkæl 4 personer med en dessert inspireret af den glade julesang  
"Der bor en lille nissemand".

Denne legende og varme dessert kombinerer saftige jordbær,  
blød marcipan og fyldig chokolade – perfekt til at bringe nissens  
søde juleunivers til live ved bordet.



*"Der er nok en nisse på loftet, en lille, gnåven gårdbo,  
der passer på, at ingen tager for meget."*

Johannes V. Jensen

## INGREDIENSER

### **BUNDE (NISSENS LUNE HJEM):**

150 g marcipan  
1 æggehvide

### **SKUM (NISSENS BLØDE HAT):**

2 pasteuriserede æggehvider  
150 g sukker  
½ dl vand  
1 tsk. vaniljesukker  
Et par dråber rød frugtfarve

### **CHOKOLADEOVERTRÆK (NISSENS SKO):**

100 g mørk chokolade  
1 tsk. smagsneutral olie

### **PYNT (NISSENS CHARME):**

Friske jordbær eller hindbær  
Kokosmel eller sukkerperler  
Spiseligt sølv- eller guldstøv  
Små marcipanfigurer (valgfrit)

## FREMGANGSMÅDE

### **1. LAV BUNDENE:**

Forvarm ovnen til 180°C (alm. ovn).

Riv marcipanen groft og bland den med æggehviden, indtil massen er jævn.

Form små flade cirkler (ca. 4-5 cm i diameter) og læg dem på en bageplade med bagepapir.

Bag dem i 8-10 minutter, indtil de er let gyldne. Lad dem køle helt af.