

Kransekage

Opskrift til Et tårn eller cirka 20 stykker

Laver du kransekagestykker, laves dejen på præcis samme måde. Men i stedet for at rulle lange pølser ud og sætte dem sammen til et tårn, laver man jo bare små stykker. De pyntes også med chokolade i bunden og glasur hen over. Ønsker du nougat i, kommer dette ind i dem inden de rulles fine.

Ingredienser

- 500 g marcipan
- 1 bæger med æggehvide (1,25 stk.)
- 140 g flormelis

Glasur

- 1 æggehvide
- 100 g flormelis

Sådan gør du

1. Start med at blande æggehvide og flormelis til en jævn masse
2. Pres det sammen med marcipanen, så alt det her klister-stas arbejdes ind i marcipanen og kom det i en frysepose. Læg i fryseren i en halv times tid.
3. Tag nu den kolde masse ud af fryseren og kom den på et bord som er dækket af lidt flormelis.
4. Nu skal der rulles. Det er nemmest med kolde rene hænder, så vask hænder ind i mellem når de begynder at blive for klistrede. Alt efter hvor mange lag du ønsker i dit tårn, skal der rulles tilsvarende pølser ud. Jeg lavede nogle på 4,8,12,16,20,24 og 28 cm.
5. Lav ringe af den og pres forsigtigt enderne sammen. Med lidt fugtige fingre kan du glatte dine cirkler ud. Men undgå at rør for meget ved dem
6. Bag dem ved 175 grader varmluft i 12-15 minutter til de er let gyldne.
7. Tag dem ud og køl helt af, imens kan du røre flormelis og æggehvider sammen til en glasur. Kom den i en sprøjtepose og klip et lille bitte hul i enden
8. Når de her kransekage ringe er kølet af, skal der sprøjtes glasur på dem
9. Smelt chokolade og læg ellers den store ring nederst på et serveringsfad. Den næststørste ring dyppes i chokolade og sættes oven på den største. Fortsæt sådan med resten
10. Pynt med flag, glimmer, sølvstøv eller hvad du ellers foretrækker.