

Kransekage

Mandag 17.februar 2020

Ingredienser

400 gr. Marcipan
1 bæger pasteuriserede æggehvider
200 gr, melis
150 gr. Blød nougat

Glasur

½ bæger pasteuriseret æggehvide
eller. ca. 1 æggehvide

75-100 gram flormelis

start med halvdelen af æggehviden
og rør lidt i efterhånden.

Glasuren skal kunne løbe i en ikke
for tynd stråle.

Fremgangsmåde

Skær marcipanen i mindre stykker
eller riv den på et rivejern.
Rør æggehvide i og melis til sidst.

Hold lidt af hviden tilbage

Brug håndmixer.

Dejen skal være så fast at du kan
forme stængerne med fingrene, uden
den klistrer for meget.

Rul/tryk 4 lange flade stænger af
marcipanmassen. Brug evt. kagerulle.
Nougat skæres i smalle striber og
lægges midt på stængerne

Marcipanmassen samles op omkring
nougaten.

Form trekantede stænger.

Dyp evt. fingrene i lidt sukker, hvis
massen er for klistret.

Når stængerne er samlet, så dyp
fingrene i vand og glat
kransekagestængerne.

Bag kransekagestængerne ved 200
grader i 9-10 minutter.

Kig til dem de sidste minutter så de
ikke bliver for mørke.

Man kan bage med dobbelt plade i
bunden så de ikke bliver bagt for
meget i bunden