

# Træstammer

Træstammer, åh træstammer! Det er og bliver en alltime favorit for mig. Desuden er den bare perfekt at lave, hvis du tilfældigvis har en masse kagerester tilovers.

Denne opskrift giver ca. 15 stk.

## **Du skal bruge:**

400 g kage (Gerne rester fra chokoladekage, sandkage, drømmekage eller muffins)

125 g marcipan

175 g smeltet mørk chokolade

2 spsk hindbærmarmelade

2 tsk romessens

## *Desuden*

400 g marcipan til overtræk

150 g mørk chokolade til overtræk

## **Sådan gør du:**

1. Smuldr kagen i en skål eller brug en foodprocessor og bland med marcipan, smeltet chokolade og hindbærmarmelade.
2. Rør det sammen til en fast masse og smag til med romessens.
3. Sæt kagemassen i køleskabet til den er fast og tril den til en aflang pølse.
4. Pølsen pakkes ind i tyndt udrullet macipan, skæres i mindre stykker og enderne dyppes i smeltet chokolade. Husk at temperer chokoladen.