

Kransekagetop

Jeg brugte Mette Blomsterbergs opskrift, og den smager altså virkelig lækker!

Desværre lavede jeg et par missere undervejs, men det er jo det man lærer af!

For det første glemte jeg at trykke de enkelte dele lidt flade, så de var lige og pæne, hvilket resulterede i et lidt skævt tårn.

Dernæst klippede jeg et for stort hul i sprøjteposen til glasuren, så det blev lidt for tykt. Men sådan er det! Den blev modtaget rigtig godt, og smagte fint alligevel! Så til dem der ikke har prøvet det, er det bare om at kaste sig ud i det.

Du skal bruge:

1 kg ren rå marcipan

300g flormelis

80g past. æggehvider

Husk! Laves gerne dagen før!

Sådan gør du:

1. Marcipan og flormelis røres sammen med spartel på røremaskine, – alternativt æltes det i hænderne.
2. Tilføj æggehviderne lidt ad gangen, til massen er ensartet og jævn.
3. Kom den færdige kransekage masse i en tillukket plastik pose og kom den i køleskabet minimum 2 timer eller gerne til næste dag.
4. Den kolde kransekagemasse vejes af i 300 gram pr. stk. Hvert stykke rulles ud i 80 cm. lange, jævne stænger.
5. Hver stang trykkes let ned på den halvdel der vender mod dig selv, således at der dannes "en liggende blød trekant" af stangen.
6. Alle trekant stængerne løsnes kontant med en paletkniv. Trekanterne måles af i præsis 8, 10, 12, 14 cm. osv osv....., til al massen er opbrugt. Husk også en kugle til top.

7. Hvert opmålt stykke lukkes sammen til oprejste ringe, der sættes på bageplade beklædt med bagepapir.
8. Slut med at trykke alle ringene plane med et stykke bagepapir med en bageplade over – pres ganske let og tag bageplade og papir væk igen.
9. Bages ved 200 grader til de er gyldne, – ca. 14 – 18 min.

Når delene er køles af, laves glasuren.

Du skal bruge:

75g flormelis, sigtet
30g past. æggehvider

Sådan gør du:

1. Flormelis og æggehvider piskes hvide og luftige med håndmikser. Glasuren er færdig, når den ikke flyder sammen når piskningen stoppes.
 2. Den færdige glasur kommes op i et cornet, (et kræmmerhus af bagepapir).
 3. Vælg det fad kransekage toppen skal serveres på og placer den største ring herpå. Sprøjt de karakteristiske “glasur tunger” – først på den største bagte, afkølede ring. Sæt den næst største bagte ring ovenpå – gentag osv..osv..., fortsæt til den mindste ring og til slut kuglen som top...
(Man kan evt. sprøje de enkelte dele hver for sig, og så efterfølgende “lime” de enkelte dele sammen med noget smeltet chokolade, nutella el.lign.)
- Lad til sidst den færdige kransekage tørre et par timer ved stuetemp. før den tildækkes med plastik.
- Du kan til sidst vælge at pynte den med flag, gavebånd, knallerter osv.