

ukringlet kransekage

Specialkøbmandens opskrift (nok til 20-25 personer)

1 kg ren marcipan, f.eks. Kranse XX fra Odense Marcipan, kan købes hos Specialkøbm.
400-450 g flormelis
2 æggehvider

Endvidere:

200 g mørk chokolade

Æggehvide rørt sammen med flormelis til glasur

Ælt lidt af flormelisen i marcipanen sammen med halvdelen af æggehviderne. Ælt resten i lidt af gangen, både af æggehvider og flormelis. Den færdige kransekagemasse skal være helt ensartet og ikke hænge i bordet, når den trilles. Dejen skal minde om mørdej. Rul dejen i tommelfinger tykke stænger og skær dem i passende stykker/stænger. Skal man lave en stablet kage bruger man 4-tabellen. Start med 8 cm, derefter 12 cm o.s.v. stængerne formes efterhånden til kranse som trykkes lidt i trekantform.

Bages på bagepapir ved 200-225 gr. i ca. 10 min. Lad kranse-kagerne svale lidt på pladen inden de tages af. De er meget skøre og bløde lige efter de er bagt, men det ændrer sig, når de bliver kolde.

Pyntes med chokolade og glasur efter smag og behag. Chokoladen kan bruges som lim, hvis man skal stable kagen.