

Kransekage

Bagetid: 10-12 min. **Ovn:** 190 grader

Ingredienser

Kransekagemasse

- 500 g EASIS Marcipan
- 2 pasteuriserede æggehvider (ca. 85 g)

Glasur

- 100 g EASIS Perfect Florsød
- Lidt vand

Pynt

- 50 g EASIS Mørk belgisk chokolade



Fremgangsmåde

- Rør æggehvider og marcipan godt sammen. Ælt blandingen godt til kransekagemassen er ensartet. Sæt massen på køl i ca. 30 min.
- Rul kransekagemassen til jævne lige pølser med ca. 1,5 cm tykkelse. Saml herefter pølserne til ringe med følgende diameter: 13 cm, 11 cm, 9 cm, 7 cm, 6 cm, 4 cm. Slut af med at lave en kugle til toppen.
- Form med fingrene ringene således, at de får en trekantet form. Vær opmærksom på at ringenes overflade skal være plane.
- Bag kransekageringene i ovnen ved 190 grader i ca. 10-12 min., til de er let gyldne. Tag dem ud af ovnen og lad dem køle helt af.
- Smelt den mørke chokolade og fordel, med en pensel, chokoladen på bundene af kransekageringene (eller dyp dem ned i chokoladen). Lad chokoladen stivne helt og pynt herefter hver enkelt ring med glasur jfr. følgende anvisning:

- Bland Perfect Florsød med vand og hæld massen i en sprøjtepose. Ringene dekorerer med glasuren og sættes derefter ovenpå hinanden. Afslut med kuglen.

Næringsindhold: Pr. 100g

Energi: 1376 kJ/329 kcal

Fedt: 24 g

- heraf mættede fedtsyrer: 3,2 g

Kulhydrater: 27 g

- heraf sukkerarter: 2,3 g

- heraf sukkeralkoholer: 18 g

Kostfibre: 19 g

Protein: 10 g

Salt: 0,03 g