Enkle kransekaker (småkaker)



Ingredienser

♥ 400 g ferdigkjøpt kransekakemasse

Glasur:
♥ 1 stor eggehvite
♥ 2-3 dl melis

Fremgangsmåte

Form kransekakemassen i ønsket fasong.

Sett kakene på bakepapirkledd stekeplate. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 8-12 minutter, avhengig av tykkelsen og størrelsen på kakene (følg med!).

Avkjøl kakene helt.

Bland eggehvite med melis til du får en tykk og glatt melisglasur. Ha melisglasuren i en liten, gjennomsiktig plastikpose. Klipp et lite hull i enden og sprøyt litt glasur på hver kake. La kakene stå til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Pass på at kakene ikke stekes for lenge, for da blir de harde!

♥ Ikke bruk melisglasur laget på vann. Eggehviten gjør at melisglasuren stiver til, slik at pynten holder fasongen bedre og ikke blir klissete.

♥ Oppbevar kakene i tettsluttet boks, gjerne med en brødskalk i, slik at de holder seg myke. Har du glasert kakene er det lurt å la glasuren bli helt stiv før du har dem i boksen. Ha dessuten matpapir mellom lagene, slik at kakene ikke klistrer seg sammen. Ferdig glaserte kaker kan også fryses!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/enkle-kransekaker-smakaker