Kransekakeormer



Ingredienser

500 g kransekakemasse (f.eks. Odense)

Glasur:
1 stor eggehvite
2-3 dl melis

Pynt:
sølvkuler

Fremgangsmåte

Trill fingertykke pølser av kransekakemassen i ulike lengder. Form dem til bølgete ormer.

Sett kakene på bakepapirkledd stekeplate. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 8 min (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 glasur på hver kake. Lag et øye med en sølvkule i den ene enden på hver av kakene. 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!

Del gjerne opp kransekakemassen i flere deler og lag forskjellige typer fasonger - det gir et morsomt kakefat!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kransekakeormer