Kransekakekonfekt



Ingredienser

2 pk sprøyteklar kransekakemasse fra Odense

eller

500 g kransekakemasse (grønn rull) fra Odense
1 1/2 - 2 eggehviter

Pynt:
røde cocktailbær
melisdryss

Fremgangsmåte

Bruker du grønn rull kransekakemasse, må du først rive/smuldre opp kransekakemassen og blande med eggehvite til du får en masse som er tynn nok i konsistensen til at du kan sprøyte den ut på platen.

Sprøyt kransekakemassen ut til små topper eller lag litt større kranser som jeg har gjort her. Det er lettere å lage kranser om du bruker den sprøyteklare kransekakemassen.

Pynt med røde cocktailbær.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 8-12 min. Steketiden avhenger av hvor store du lager kakene. Mine måtte steke i 12 minutter siden jeg lagde dem såpass store. Kakene er ferdige når de har fått en gylden overflate.

Avkjøl de stekte kakene. Sikt over melis før servering.

Tips

Hvis du bruker fast kransekakemasse, må du være litt nøye med at du får riktig sprøytekonsistens. Pass på at du ikke tar så mye eggehvite at massen ikke holder fasongen når du sprøyter den ut. Til 500 g kransekakemasse passer det med 1 1/2 - 2 eggehviter, men dette avhenger litt av størrelsen på eggene.

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

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