Overflødighetshorn

Ingredienser



500 g mandler
500 g melis
3 store eggehviter

Glasur:
200 g melis
1 stor eggehvite
1 dråpe eddik

Fyll:
Twist, sjokolade, godteri

Fremgangsmåte

Mal mandlene. Bland med melis. Kna inn eggehvitene til en jevn deig (tilpass mengden eggehvite, slik at du ser at deigen blir passe fuktig og lett å kna).

Trill fingertykke stenger og legg i smurte, melete kransekakeformer (18 ringer).

Stekes midt i ovnen ved 210°C i 10-15 min, til ringene er lett gyldne. Avkjøl helt på rist.

Bland alt til jevn glasur (tilpass mengden melis, slik at glasuren får passe tykk konsistens). Fyll glasuren i en gjennomsiktig plastikpose (bruk gjerne doble poser, slik at de tåler større trykk). Stikk et lite hull i et av hjørnene på posen. Ringle melisglasuren jevnt over ringene. La stå til glasuren har stivnet.

Sett sammen kaken (se tips). Legg den deretter ned på et kakefat og form til et horn. Pynt med flagg og fyll opp med sjokolade og godteri.

Tips

Kransekakeringene oppbevares i tettsluttet kakeboks, gjerne med en liten skive loff, slik at kakeringene holder seg myk. Kransekake er dessuten kjempefin å fryse!

Merk at "Overflødighetshorn" er litt mer utsatt for å gå i stykker enn en tradisjonell, oppreist "Kransekake" (se egen oppskrift på detsoteliv.no). Det kan derfor være lurt å lage dobbel porsjon melisglasur og feste ringene til hverandre med den tykke melisglasuren. Da henger ringene bedre sammen. Bruker du skikkelig godt med glasur, kan du også sette sammen ytterringene slik at hornet buer oppover på baksiden.

Fyll opp hornet rett før servering og ta fyllet ut igjen mellom serveringene, for tyngden av fyllet kan gjøre at kaken raser lettere sammen.

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

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