Kransekakejulehjerter



Ingredienser

500 g kransekakemasse (Odense)

Pynt:
3 dl melis
1 eggehvite eller 2-3 ss vann

Fremgangsmåte

Trill fingertykke pølser av kransekakemassen. Form de til hjerter som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 8-10 min (følg med!). Avkjøl kakene helt.

Bland eggehvite (eller vann) 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. La kakene stå til glasuren har stivnet.

Tips

Pass på at kakene ikke stekes for lenge, for da blir de harde! Kakene skal bare så vidt bli litt gyldne i kantene.

Bruker du melisglasur laget på vann, vil den ikke stivne til på samme måte som når du bruker eggehvite. Glasuren blir mer flytende og kakene litt mer klissete, men det er en smaksak hva man foretrekker.

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/kransekakejulehjerter