Kransekakestenger



Ingredienser

♥ 500 g mandler
♥ 500 g melis
♥ 2 ss maisenna
♥ 3 eggehviter (ca. 1 dl)
♥ 2 ss glukose
♥ 1 ss vaniljepasta

Pynt:
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 1 eggehvite
♥ 2-3 dl melis
♥ kakestrøssel/hakkede nøtter/knuste polkagriser

Fremgangsmåte

Mal mandlene i mandelkvern. Bland de malte mandlene med melis og maisenna. Ha dette i en kjøkkenmaskin med eltekrok.

Mål opp eggehviten. Bland glukose og vanilje med eggehviten og ha dette i bollen med det tørre.

Elt blandingen sammen med eltekrok i ca. 10 minutter til du får en myk og smidig mandeldeig. Pakk deigen inn i plast og sett i kjøleskapet i en times tid.

Del deigen i emner som rulles ut til fingertykke lengder. Skjær lengdene i stenger som er ca. 10 cm lange og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kransekakestengene midt i ovnen ved 180°C i 10-12 minutter (stek gjerne en testkake først, se tips). La stengene avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på en rist med en stekespade og avkjøles helt.

Pynt med melisglasur laget av 1 eggehvite og melis, og/eller dypp gjerne endene på kransekakestengene i smeltet sjokolade.

Dryss på det du måtte like av kakestrøssel, hakkede nøtter eller knuste polkagriser.

Tips

♥ Mandlene bør males for hånd i god, gammeldags mandelkvern for at konsistensen skal bli bra.

♥ Egg varierer i størrelse, så mål opp eggehvitene slik at du til sammen får ca. 1 dl.

♥ Maisenna kan sløyfes, men hjelper til med å stabilisere mandeldeigen slik at stengene ikke flyter ut for mye under stekingen.

♥ Glukose kan også sløyfes, men bidrar til at deigen blir ekstra smidig og lett å forme.

♥ Vaniljepasta kan byttes med frø fra en vaniljestang eller droppes helt.

♥ Det er lurt å steke en prøvekake for å sjekke konsistensen på deigen, for det skjer alltid litt variasjoner i oppmålingen av ingredienser. Dersom kransekaken flyter for mye ut under stekingen, kan du kna inn litt mer melis og malte mandler. Slik unngår du å ødelegge et helt brett med kaker.

♥ Jeg pynter kransekakestengene med smeltet sjokolade her, men melisglasur kan også brukes.

♥ Lag kransekakestengene gjerne i god tid før jul og legg dem i fryseren, så blir de ekstra seige, myke og gode. Stengene tiner raskt. Oppbevarer du dem i en kakeboks, kan du gjerne ha en brødskalk i brødboksen. Det er med på å holde kransekakestengene myke.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kransekakestenger