Kransekake til jul

Ingredienser



Kransekakedeig:
♥ 500 g mandler
♥ 500 g melis
♥ 3 eggehviter (120 g)

Glasur:
♥ 200 g melis
♥ 1 eggehvite
♥ 1 dråpe sitronsaft

Fremgangsmåte

Kransekakedeig:
Mal mandlene med mandelkvern. Bland de malte mandlene med melis. Kna inn litt og litt eggehvite til du får en jevn og smidig mandeldeig. Du kan kna for hånd eller bruke kjøkkenmaskin med eltekrok. Pakk deigen inn i folie og plast, og la den stå i kjøleskapet i et par timer eller over natten.

Trill fingertykke stenger og legg dem i smurte kransekakeformer. Start med de minste ringene først, så ser du hvor mange ringer du får.

Stek ringene midt i ovnen ved 200 °C i 10–15 minutter, til de er lett gylne. Hvelv ringene ut av formene og avkjølt dem på rist til de er helt kalde.

Glasur:
Bland ingrediensene til glasuren til en jevn melisglasur (tilpass mengden melis, slik at glasuren får passe tykk konsistens).

Fyll glasuren i en sprøytepose (bruk gjerne doble poser, slik at de tåler større trykk). Klipp et lite hull i et av hjørnene på posen.

Sprøyt tynne striper over hver av kransekakeringene i et pent mønster. La ringene stå til glasuren har stivnet helt.

Montering:
Sett kransekakeringene oppå hverandre og pass på at kransekaken blir rett. Pynt etter ønske.

Tips

♥ Bruk skåldede mandler dersom du vil ha en lysere kransekake. Jeg bruker her mandler med skall.

♥ Mengden eggehvite må tilpasses fordi egg varierer i størrelse. Den ferdige mandeldeigen skal bli fuktig nok til at den blir lett å kna uten å være klissete. Hvis mandeldeigen blir litt for bløt, tilsettes mer melis.

♥ Det er ikke nødvendig, men tilsett gjerne 2 ss glukose i mandeldeigen for å gjøre den ekstra smidig (du trenger da litt mindre eggehvite). Jeg kombinerer gjerne dette med å også tilsette 2 ss maisenna. Se oppskriften på **Kransekakestenger**.

♥ Kransekakeformer fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker.

♥ Det er viktig at kransekakeformene smøres godt slik at de ferdigstekte ringene løsner lett fra formene. Bruk gjerne formfett eller pensle med smeltet smør og dryss formene deretter med mel eller semulegryn. Bank ut det overflødige.

♥ Ikke trill kransekakene til for tykke pølser, for da vil kakene ese utover formene under stekingen.

♥ Stek gjerne en prøvekake for å sjekke tykkelsen på deigpølsene og om konsistensen på deigen er passe.

♥ Kransekake er veldig fin å fryse, og får som nevnt faktisk ekstra god og seig konsistens etter å ha vært fryst.

♥ Oppbevar tint Kransekake i tett kakeboks, gjerne med plast rundt og med en liten brødskive i boksen slik at kransekakeringene holder seg myke.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kransekake-til-jul