

Kransekagekonfekt

40 - 45 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Kransekagemasse:

120 g sukker
2 æggehvider str. M/L
400 g marcipan
1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma
2 poser Dr. Oetker Mandelmel

Pynt:

2 bægre Dr. Oetker Blandede
Cocktailbær (200 g)
Dr. Oetker Writing Icing Decór

1 Kransekagemasse:

Rør sukker og æggehvide sammen med en gaffel og lad blandingen stå 30 minutter til sukkeret er opløst. Ælt marcipanen sammen med mandelaroma og mandelmel. Tilsæt æggehvideblandingen lidt ad gangen til konsistensen er fast, men ikke hård. Pak kransekagemassen ind i husholdningsfilm og læg den i køleskabet 50-60 minutter.

Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

Form den afkølede kransekagemassen til kugler, lav en lille fordybning oveni, og læg et cocktailbær på hver kransekage.

Bag kransekagekonfekten midt i ovnen i 6-8 minutter og afkøl derefter kransekagekonfekten på en bagerist.

Bagetid: 6 - 8 minutter

2 Pynt:

Dekorér den afkølede konfekt med dekorationsglasur og opbevar dem i en tæt lukket beholder ved stuetemperatur.



Dr. Oetker Danmark A/S

TIP:

Kransekage kan med fordel laves i forvejen og fryses ned. Beregn ca. 2 timer til optøning inden servering.

