

Marcipanbånd

1 stk.



Op til 20 Min.



Ingredienser:

Marcipanbånd:

300 g marcipan
150 g flormelis
40 g Dr. Oetker Flydende Glukose
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
eller anden farve efter ønske
majsstivelse eller flormelis til
udrulning

1 Marcipanbånd:

Ælt marcipan, flormelis, glukosesirup og Concentrated Red Colour sammen til en ensartet masse. Kom marcipanen i køleskabet i en tillukket pose indtil den skal bruges.

2 Udrulning og udskæring:

Rul marcipan til en lang pølse. Brug derefter en kagerulle til at rulle det til et langt fladt bånd. Det skal være langt nok til at kunne nå hele vejen rundt om den givne kage (til en lagkage på 24 cm skal marcipanbåndet være ca. 60 cm lang, 6 cm høj og 3-5 mm tykt). Rul båndet ud i majsstivelse og sørg for, at marcipanen er til at flytte på under hele udrulningen.

Skær båndet til mens det stadig ligger på bordet, så kanterne bliver helt lige - husk at måle kagen, inden der skæres! Rul marcipanbåndet rundt om kagen og skær samlingen til, så båndet passer tæt omkring kagen.

Tip - marmoreret marcipanbånd:

Hvis du gerne vil lave marmoreret effekt på dit marcipanbånd, kan du følge denne vejledning:



Ælt marcipan med flormelis og glukosesirup. Del marcipanen i 2 til 3 dele og indfarv dem i hver sin farve eller nuancer af samme farve. Rul hver portion til pølser. Bræk dem op i mindre dele og placér dem i et møster på bordet, så de ligger op ad hinanden og du kan samle dem til en samlet pølse. Rul pølsen sammen og vrid den og arbejd mønsteret ind i hinanden, til den ønskede effekt opnås.

Rul derefter marcipanen til et bånd som beskrevet ovenover.

Find alle vores bedste tips, tricks og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).

