

# Træstammer med marmoreret marcipan

12 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer med dejkroge  
kagerulle  
termometer

### Træstammemasse:

800 g kagerester fx chokoladecake  
og lagkagebunde  
40 g kakao  
75 g hindbærmarmelade  
4 - 5 tsk. Dr. Oetker Romaroma efter  
smag

### Marmoreret marcipan:

400 g marcipan  
200 g flormelis  
4 spsk. glukosesirup  
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour  
flormelis til udrulning  
vand til samling af marcipankant

### Chokoladeovertræk og pynt:

150 g mørk kvalitetschokolade  
(hakket)  
15 g Dr. Oetker Kakaosmør (hakket)  
Dr. Oetker Ocean Mix

## 1 Træstammemasse:

Kom kageresterne i en skål. Brug en håndmixer med dejkroge eller en foodprocessor til at røre kageresterne til smulder. Blandingen behøver ikke være helt findelt, men må gerne have lidt tekstur. Tilføj kakaopulver, marmelade og romaroma efter smag og rør det sammen til en fast ensartet masse. Hvis den er for tør, så tilsæt lidt ekstra syltetøj. Stil til side imens marcipanen forberedes.

## 2 Marmoreret marcipan:

Ælt marcipan, flormelis og glukosesirup godt sammen. Det kan gøres i en røremaskine eller med hænderne. Del marcipanen i to lige store dele og læg den ene til side, dette er den hvide del af marmoreringen. Tag derefter den anden portion og del den igen i to lige store dele. Den ene portion farves i en svag blå farve og den anden i en lidt mørkere blå.

Tag mindre stykker af marcipanen og rul dem ud i pølser af forskellige længder. Læg pølserne ved siden af hinanden og i forlængelse af hinanden så de danner et langt bånd. Afhængigt af tykkelsen skal der ligge omkring 6 pølser ved siden af hinanden. Tryk marcipanen sammen og rul den til én lang pølse. Tag pølsen og fold den på midten og sno de to ender sammen. Rul igen marcipanen til en lang pølse og fold den på midten og sno enderne sammen. Fortsæt med dette indtil den ønskede marmorering opnås.

Rul igen marcipanen ud til en pølse og brug en kagerulle til at rulle den til et marcipanbånd. Det skal have en tykkelse på 2-3 mm og en bredde på ca. 12 cm. Brug flormelis til at drysse bordet med, så marcipanen ikke hænger fast. Skær kanterne på båndet lige.

## 3 Samling:

Rul træstammemassen ud til en lang pølse med en diameter på ca. 5-6 cm. Placér den på midten af marcipanbåndet. Stryg kanterne af marcipanen let med vand. Rul den sammen om træstammemassen, skær evt. overskydende marcipan fra og vend samlingen nedad. Skær træstammerne ud i 12 lige store stykker, eller i ønsket størrelse.

## 4 Chokoladeovertræk og pynt:

Kom hakket chokolade og kakaosmør i en skål, der kan tåle at komme i mikroovnen. Varm massen i 30 sekunder ad gangen og rør i massen indimellem. Fortsæt med dette indtil chokoladen begynder at smelte. Giv herefter kun chokoladen 10 sekunder ad gangen og rør det godt igennem imellem hver omgang i mikroovnen. For at temperere chokoladen skal den nå en temperatur på 31-32 °C, men må ikke overstige 34 °C.

Dyp enderne på træstammerne i den tempereret chokolade. Hæld Ocean Mix krymmel i en lille skål og dyp enderne af træstammerne i krymmelet, alternativt kan krymmelet også drysses over chokoladen. Lad chokoladen sætte sig inden træstammerne serveres.

### Tip:

Du kan bruge lige de kagerester du har til træstammerne fx chokoladekage, lagkagebunde, muffins, brownies, wienerbrød, roulade eller mazarinkage. Du kan også sagtens købe nogle kager i supermarkedet, hvis du ikke lige har nogle kagerester ved hånden.



**Dr. Oetker Danmark A/S**

Opskriften er udviklet af Nicoline og du kan se hvad hun skriver om opskriften på hendes blog [Det Glade Køkken](#).



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233

---