

Cleek - Kransekagestykker



Opskrift til 60/70 stk.

Odense marcipan 1000 g
Sukker alm. 400 g
Æggehvider 1 dl (ca. 3 æggehvider)

Fyld

Odense nougat 200 g (læg den i køleskabet så er den nemmere at arbejde med)

Til at lukke endefladerne

Mørk chokolade 200 g

Til pynt

Fluormelis ca. 150 g lav rigeligt af sukermasse det er letter sprøjtearbejdet.
Æggehvide til at røre fluormelis ca. 20-30g (kom kun lidt i ad gangen)

- Marcipan 1000 g - sukker 400 g - æggehvider 1 dl, blandes direkte i røreskålen og røres/æltet godt, til en blød dej.
- Kom lidt rapsolie på køkkenbordet og i hænderne, (gør det jævnlige på hænder og bord) så hænger massen ikke i hænder og bordet.
- Skrab marcipanmassen ud af røreskålen og saml den til en stor klump der deles i to.
- Rul nu marcipanmassen til en tyk pølse, del den i to.
- Rul igen marcipanmassen til en pølse der i længde passer til bagepladen ca. 40 cm og i tykkelse af en finger tommelfinger/langemand.
- Læg bagepapir på bagepladen og læg alle pølserne på pladen
- Tag nougaten ud af køleskabet og skær, med en osteskærer med streng, én skive af nougaten på ca. 4-5 mm tyk. Del den i tre med en kniv og pres nougat strimlen ned i den første marcipanmasse pølse til hele pølsen er udfyldt i længden. Sådan fortsættes i hver anden marcipan pølse indtil halvdelen af marcipan pølserne er fyldt med nougat.
- Læg nu pølsen, uden nougat, oven på marcipan pølsen med nougat og form den som en ca. 40 cm lang trekantet marcipanstang. Fortsæt indtil alle marcipanpølserne er formet. Pas på at siderne er samlet godt så nougaten ikke er synlig.
- Bag kransekagestængerne i ovnen med ikke varmluft ved ca. 220°-230° i 10-15 min. indtil de er gyldenbrune, der må gerne være lidt bid i bunden og bløde indeni.
- Når kransekagestængerne er kølet ned, deles hver stang med en kniv i 10 stk. a 35-40 mm i længden.
- Rør fluormelis med æggehvide indtil massen er tykkest mulig og løber roligt og jævnt.
- Form et kræmmerhus af pergamentpapir, (meget lille hul) fyld sukermassen i og pynt kransekagestykkerne, i tynde sukkerstrimler.
- Når sukkerpynten er stivnet, smeltes chokoladen og enderne af kransekagestykkerne døbes i chokoladen.
- Når chokoladen er størknet, pak kransekagestykkerne i plastdåser og frys dem ned.
- De smager bedre efter en tur i fryseren.

Familie og venner vil vil "forgude" dig, når du serverer disse lækkerier til kaffen/teen.