

---

## Kransekagetoppe

---

20. december 2010 kl. 20:31 på DR1

Kransekage - nytårs top (25 - 30 pers.)

### Kransekagemasse:

1 kg. ren rå marcipan

300 g. flormelis

80 g. past. æggehvider

Marcipan og flormelis røres sammen med spartel på røremaskine, - alternativt æltes det i hænderne.

Tilføj æggehviderne lidt ad gangen, til massen er ensartet og jævn. Kom den færdige kransekage masse i en tillukket plastik pose og kom den i køleskabet minimum 2 timer eller gerne til næste dag. Den kolde kransekagemasse vejes af i 300 gram pr. stk. Hvert stykke rulles ud i 80 cm. lange, jævne stænger. Hver stang trykkes let ned på den halvdel der vender mod dig selv, således at der dannes "en liggende blød trekant" af stangen. Alle trekant stængerne løsnes kontant med en paletkniv. Trekanterne måles af i præsis 8, 10, 12, 14 cm. osv osv....., til al massen er opbrugt. Husk også en kugle til top!!

Hvert opmålt stykke lukkes sammen til oprejste ringe, der sættes på bageplade beklædt med bagepapir. Slut med at trykke alle ringene plane med et stykke bagepapir med en bageplade over - pres ganske let & tá bageplade og papir væk igen. Bages ved 200 grader til de er gyldne, - ca. 14 - 18 min...

### Sprøjte glasur:

75 g. flormelis, sigtet

ca. 30 g. past. æggehvider

Flormelis og æggehvider piskes hvide og luftige med håndmikser. Glasuren er færdig, når den ikke flyder sammen når piskningen stoppes. Den færdige glasur kommes op i et cornet, (et kræmmerhus af bagepapir). Vælg det fad kransekage toppen skal serveres på og placer den største ring herpå. Sprøjt de karakteristiske "glasur tunger" - først på den største bagte, afkølede ring. Sæt den næst største bagte ring ovenpå - gentag osv..osv., fortsæt til den mindste ring og til slut kuglen som top....

Lad den færdige kransekage top tørre et par timer ved stuetemperatur før den tildækkes med plastik, hvis den skal holde til en af de efterfølgende dage. Pynt gerne festligt, med flag, knallerter eller lign. efter smag til den sidste dag i året....