

Hjemmelavede træstammer

Skøn opskrift på hjemmelavede træstammer. Brug dine kagerester eller lav eller køb en kage til formålet.

Ret: Kage Antal: 12 stk.

Ingredienser

- 500 g kagerester
- 100 g revet marcipan
- 3 spsk. kakaopulver
- 3 spsk. hindbærmarmelade
- Rom eller romessens efter smag
- 1 nip salt

Pynt

- 275 g marcipan
- 125 g flormelis
- 40 g glukosesirup
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Blend kageresterne, og rør dem grundigt sammen (gerne i røremaskine) med revet marcipan, kakaopulver og hindbærmarmelade. Smag til med rom eller romessens samt et nip salt. Sæt massen på køl i cirka 30 minutter.
2. Del kagemassen i to, og rul den ud til to aflange pølser.
3. Rør marcipanen (gerne i røremaskine) sammen med flormelis og glukosesirup. Del den i to, og rul dem ud mellem to stykker bagepapir til aflange rektangler, der passer til kagemasse-pølserne. Skær dem evt. til, og vikl dem om kagemasse-pølserne. Skær dem ud i en passende størrelse.
4. Hak og smelt chokoladen over vandbad. Dyp træstamme-enderne i dem, og sæt dem på et stykke bagepapir, til chokoladen har sat sig.
5. Opbevares på køl.