

KRANSEKAGESTYKKER

Se også denne [opskrift på kransekage med nougat](#).

At lave fine kransekagestykker er en hyggelig beskæftigelse, især når den deles med f.eks. kæresten eller børnene. Det er ikke vanskeligt og du får mulighed for at tage din kreative side i brug når stykkerne skal udformes og dekoreres.

•

Til

- 500 g marcipan
- 40 g flormelis
- 10 g flormelis til fingrene
- 1 $\frac{1}{4}$ pasteuriserede æggehvider

Pynt

- 75 g kagechokolade (mørk)
- 40 g flormelis
- ca. $\frac{1}{4}$ pasteuriseret æggehvide

Kom marcipanen, æggehviderne og flormelisen i en skål og ælt.

Lav 24 små kugler og form hver kugle til en mini pyramide - kom lidt flormelis på fingrene hver gang du former en.

Læg kransekagestykkerne på en rist eller bageplade med bagepapir. Bag i 6-7 minutter ved 225 grader. Lad dem afkøle.

Smelt chokoladen i et ildfast fad i ovnen ved 50 grader. Dyb bunden af hvert kransekagestykke i chokoladen, og læg dem på et stykke bagepapir med bunden opad, så chokoladen kan størkne.

Bland flormelis og æggehvide og pisk til en glasur. Kom glasuren i en frysepose og klip et meget lille hul på ca. 2 millimeter i det ene hjørne. Pynt stykkerne og lad dem tørre.

Kom kransekagestykkerne i fryseren i minimum 12 timer - det bliver de bedre af. Og så er de klar til at blive spist så snart de er tøet op.

