

Odense

# Kransekagetop

**Ingredienser - opskrift til 14 pers.**

**Kransekagemasse:**

600 g ODENSE Bagemarcipan

200 g Sukker

30 g Past. æggehvider

**Glasur:**

200 g Flormelis

1 Past. æggehvide

100 g ODENSE Overtræk Mørk



## Sådan gør du:

1. Marcipan og sukker æltes godt sammen og æggehviden tilsættes. Når ingredienserne er blandet helt sammen, pakkes dejen ind i film og stilles på køl til næste dag.
2. Dejen rulles i fingertykke stænger med en diameter på ca. 1,5 cm og trykkes flade i den ene side, så der opnås den klassiske trekantform. Stængerne formes om runde ringe fra et udstickersæt. Start med den mindste ring og fortsæt til der ikke er mere masse. Husk en lille kugle til toppen.
3. Bag kransekage ringene ved 210 grader, i ca. 12 min., til de er gyldne. Bland imens flormelis og æggehvide til glasur og kom i sprøjtepose.
4. Når kransekagen er afkølet, sprøjtes glasur i det ønskede mønster på hver af kransekage ringene. Ringene samles løbende når de sprøjtes med glasur. Start med den største ring og byg opad.
5. Alternativt kan alle ringene sprøjtes med glasur først og derefter samles med tempereret chokolade imellem hver ring.

### Tip

Pynt din kransekagetop med forskellig chokoladepynt, blomster eller andet, alt efter humør og anledning. Se hvordan du laver en kransekagetop her;

[Lav din egen kransekagetop - videoguide - se her \(odense-marcipan.dk\)](http://www.odense-marcipan.dk)