Kransekake



Ingredienser

500 g mandler
500 g melis
3 store eggehviter

Glasur:
200 g melis
1 stor eggehvite
1 dråpe eddik

Fremgangsmåte

Mal mandlene. Bland med melis.
Kna inn eggehvitene til en jevn deig
(tilpass mengden eggehvite, slik at du ser at deigen blir passe fuktig og lett å kna).

Trill fingertykke stenger og legg i smurte, melete kransekakeformer. Stekes midt i ovnen ved 210°C i 10-15 min, til ringene er lett gyldne. Avkjøl helt på rist.

Bland alt til jevn glasur (tilpass mengden melis, slik at glasuren får passe tykk konsistens). Fyll glasuren i en gjennomsiktig plastikpose (bruk gjerne doble poser, slik at de tåler større trykk). Stikk et lite hull i et av hjørnene på posen. Ringle melisglasuren jevnt over ringene. La stå til glasuren har stivnet.

Sett sammen kaken og pynt etter ønske.

Tips

"Kransekake" oppbevares i tettsluttet kakeboks, gjerne med en liten skive loff, slik at kakeringene holder seg myk. "Kransekake" er dessuten kjempefin å fryse!

Se også "Overflødighetshorn".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kransekake