Tegning til 8 personers kransekage top

Kransekage masse

250g Bage marcipan
125g Sukker
25g Æggehvide

Blandes til en ensartet masse og er klar til brug

1. Bland massen og del den i 2 klumper á 400g.
2. 400g kransekage masse rulles til en pølse på 40cm
3. Hvis pølsen er rullet ensartet ud, vil du nu kunne regne med at 1cm af pølsens længde er lige med 10g
4. Påbegynd nu din udskæring (eksempel 35gram er lige med 3,5cm af pølsens længde)
5. Tril nu de afvejede stykker ud efter tegningen nedenfor
6. Efter endt udrulning, gives pølser et let tryk således, at de set fra siden får dråbe facon
7. De to ender på hver pølse sættes sammen, så pølsen danner en ring
8. Sæt ringene på bagepapir eller en silikonemåtte
9. Giv nu ringene et let tryk med en plade eller lignende, så ringen er lige høj over det hele.
10. Bages i ovnen ved 220*C til ringene er gyldne på toppen.
11. Efter endt afkøling dekoreres ringene med æggehvide glasur og ringene stilles ovenpå hinanden, startende med den største ring
12. Den færdige top kan pyntes med flag, chokolade pynt, serpentiner eller lignende, kun fantasien sætter grænser
13. God fornøjelse ☺

SKOVSGAARD MØLLE
& BAGERIMUSEUM

Ring 1. vægt = 35gram. længde = 10cm

Ring 2. vægt = 40gram. længde = 12cm

Top
10gram

Ring 3. vægt = 50gram. længde = 14cm

Ring 4. vægt = 55gram. længde = 16cm

Ring 5. vægt = 60gram. længde = 18cm

Ring 6. vægt = 70gram. længde = 20cm

Ring 7. vægt = 75gram. længde = 22cm

SKOVSGAARD MØLLE
& BAGERIMUSEUM