

## Blomsterbergs Klassiske kransekage

OPSKRIFT FRA Det Søde Liv på DR1

ca. 16 stk.

### Kransekage masse:

500 g. ren rå marcipan

200 g. rørsukker

100 g. æggehvider

### Glasur:

100 g. flormelis

En anelse past. æggehvider

### Kransekage masse:

Rørsukker og æggehvide røres sammen. Lad det trække ca. 1 time for at opløse sukkeret.

"Sukkerhviden" æltes ind i marcipanen lidt efter lidt til kransekagen er ensartet. Kransekagemassen kommes op i en stof sprøjtepose med en trekantet tylle i og sprøjtes ud på en bageplade beklædt med bagepapir, til lige store rustikke "kransekager" á ca. 50 g.

Lad disse "lufttørre" en ½ time, før de rettes op med hænderne. Med en ganske lillebitte smule vand på fingrene, formes de tørrede rustikke kransekager nu til fine ensartede kransekager. Bages ved 200 grader til de er gyldne ca. 8 - 10 minutter & afkøles.

### Glasur:

Flormelisen sigtes i en skål og der kommes en anelse past. æggehvide i, mens glasuren piskes luftig og hvid med en håndmikser. Bemærk at glasuren skal være lige nøjagtig så flydende at man kan sprøjte den, men at den heller ikke må flyde sammen, når den røres i. Sprøjte glasuren kommes i et lille kornet, (et trekantet stykke bagepapir, foldet til et kræmmerhus) og der sprøjtes de klassiske striber på de afkølede kransekager.