

Mor Lizzi's opskrifter.

Kransekage

1 kg kransekagemasse, ¼ kg flormelis, 3-4 æggehvider

Kransekagemassen lægges i en tilpas stor gryde og æltes med flormelis og æggehvider, det gøres lettest med hænderne.

Gryden sættes over svag varme og der arbejdes godt med massen indtil den bliver så tilpas varm, at man ikke brænder fingrene.

Dermed bliver massen lind og nemmere at arbejde med.

Under afkøling bliver den igen så fast at den kan formes.

Ovnen varmes op til 225-250 grader og kransekagerne bages på en bageplade, der lægges ovenpå en anden bageplade.

Med to plader, bliver bunden ikke så let sort.

De bages i ca. 7 min, til de er gyldne.

Æggehvideglasur: 1 æggehvide, 150 gr. flormelis røres sammen og kommes i et kræmmerhus hvor spidsen klippen af.

Den sprøjtes så ud på den bagte kransekage.

Laver man ringe til sammenlægning, må dette ikke ske, før glasuren er helt hård.

Som "lim" bruges der lidt smeltet chokolade.

Skal kransekagen bruges til en fest, kan ringene med fordel fryses – det bliver kransekagen næsten bedre af.

Den tøes op ½-1 døgn før den skal bruges og lægges sammen.

