

Napoleonshatte



Napoleonshatte er en rigtig god kage – den smager rigtig godt, er ikke så svær at lave og så kan den holde sig længe i køleskab eller fryseren.

Denne opskrift er fra Mette Blomsterberg.

Ca 16 stk

Mørdej

300 g mel

100 g flormelis

150 g smør

1 æg

Kransekagemasse

100 g rørsukker

30 g æggehvide

250 g marcipan

200 g mørk chokolade

Mørdej

Kom alle ingredienserne i en foodprocessor og ælt hurtigt sammen.

Sæt det i køleskabet en halv time.

Kransekagemasse

Rør sukker og æggehvide sammen og lad det trække en halv time for at opløse sukkeret.

Riv marcipanen groft og kom den i foodprocessoren. Rør lidt efter lidt suktermassen i, til massen er ensartet.

Tænd ovnen på 190 grader.

Rul mørdejen tyndt ud og udstik i cirkler på ca 8 cm i diameter.

Læg dem på en plade med bagepapir. Læg en kugle af kransekagemassen ovenpå.



Fold nu mørdejen op omkring kransekagekuglen med et tryk tre steder.

Bages i 8 - 10 min, til de er gyldne. Lad dem køle helt af på en rist.

Hvis de skal overtrækkes med chokolade, skal de sættes i køleskabet, mens chokoladen gøres klar.



*Smelt chokoladen over vandbad – temperer den gerne hvis du har lyst.
Pensl chokoladen på bunden af kagerne.*

Kagerne kan opbevares i en tætsluttet beholder på køl i ca tre uger og de kan også fryses.

