

Kransekage – vegansk



Dejlig vegansk kransekage, der smager virkelig godt og er meget nem at lave.
Det er ikke en sprød kage, men dejlig blød og ikke for sød. Der er brugt vand i stedet for æggehvider og ellers ligner den en almindelig kransekage rigtig meget.
Opskriften er fra Mia Sommer og det er bestemt ikke sidste gang jeg bruger den.

Kransekage

500 g marcipan
100 g flormelis
2 spsk vand

Pynt

Flormelis

Kransekage

Kom marcipan, flormelis og vand i en foodprocessor og rør det godt sammen.
Sæt massen i fryseren i tre - fire timer.
Tænd ovnen på 225 grader.
Rul dejen ud i stænger på 8, 12, 16, 20, 24 og 26 cm.

Pres ringene lidt med håndrødderne, så de bliver lidt trekantede, læg dem på en plade med bagepapir og form dem til ringe. Pres ringene let fæks med en bageplade, så de bliver flade i bunden, så kransekagetårnet bliver lige.



Læg evt en ekstra bageplade under pladen med ringene, da kransene nemt bliver brændte. Bag kagerne i 10 - 12 min til de er let gyldne. Lad kagerne køle helt af inden du flytter på dem.

Rør flormelis og vand sammen til en jævn glasur – den må ikke være så tynd, at den render og ikke så tyk, så den ikke er til at få ud af sprøjteposen. Kom glasuren i en lille sprøjtepose, klip et meget lille hul og dekorér ringene.

Jeg dekorere en ring ad gangen og sætter dem sammen med det samme. Så er glasuren stadig så våd, at ringene "klister" sammen.

Kagen kan holde sig et par dage i køleskabet (pakket ind i en stor plastpose) og ellers kan den holde sig i køleskabet i et halvt år.

