

Kransekakestenger

Jeg bare elsker kransekakestenger, dyppet i sjokolade og med fargerike sprinkler på. Sprø utenpå og seige inni, det er bare så godt og noe dere alle vet jeg liker å lage. Dere som har fulgt meg en stund har sett jeg har lagt ut bilder av dem i forskjellige fasonger, og høytider. Til 17 mai og mamma sin bursdag er kransekakestenger et must. Og i dag deler jeg denne supre oppskriften.



Nettbakerens kransekakestenger (hvor mange du får avhenger litt av størrelsen)

- 500 gram mandler (males i en mandelkvern)
- 500 gram melis
- 4 eggehviter (hold av litt eggehvite)
- 2 ss maizena (maisstivelse)
- 2 ss glykose
- frø fra vaniljestang

Jeg steiker de på høy varme, 180 grader til de blir gyllen og fine, ca 15 minutter (kommer an på størrelsen) da blir de så sprø utenpå og myk inni. Det er da de er deiligst.....

Er så kjekt å kunne dele denne oppskriften her på bloggen min, for den blir så utrolig god. Er veldig lett å lage og rulle ut. Jeg bruker 4 små eggehviter, men hold alltid av litt av eggehviten. Altså ikke ha alt oppi med en gang. Da er det lett for at deigen blir for bløt. Da blir ikke stengene så høye og fine. Jeg bruker maizena (maisstivelse) i min oppskrift. Denne er nøytral på smak, og fungerer ypperlig i baking. Dette gjør at du får en mye mer holdbar masse, høyere kransekakestenger og et bedre resultat. Dette er min lille hemmelighet når jeg baker denne herligheten.



Jeg bruker også glukose i deigen, dette gjør den ekstra seig og mye enklere å rulle. Den blir så smidig og fin. Glukose er veldig bra til ulike desserter også, som hjemmelaget iskrem. Ta to gode ss med glukose i deigen. Du kan kjøpe den i hobbybutikker, apoteket ellers hos Cacas, den ligger her.



Først må vi male mandlene med en mandelkvern, du finner den her. Jeg vet noen bruker en vanlig kjøkkenmaskin til å kverne mandlene, men dette blir ikke det samme. Med mandelkvernen blir de malet på rette måten, synes det blir best slik. Sett kvernen godt fast slik at det er lett å sveive. Og ha bare litt og litt mandler i beholderen. De finnes også en delux mandelkvern som skal gjøre jobben enda lettere og kan ta større mengder, linker til den her har veldig lyst å teste denne ut selv neste gang. Når du har malet 500 gram mandler blander du dette meg 500 gram melis.



Du må ha en bolle under kvernen. Så blander du melis sammen. Jeg skal nå ha dette oppi min Kenwood Cooking Chef.



Skill eggehviter (skal da bare være eggehvite, ikke noe plomme i kransekakestenger). Bare klekk de i en liten bolle og visp lett sammen, da er det lettere å helle litt og litt synes jeg.



Ha oppi nesten all eggehviten (eller du klekker 3 eggehviter) og ha oppi glukosen. Er den hard, og vanskelig å få ut to ss kan du varme den noen sekunder i mikroen. Nå blir den helt flytende og du kan bare helle den over. Kjempe genialt. (om du skulle få litt ekstra gjør det ingenting, blir bare godt med glukose i deigen) Bare prøv og send meg en tilbakemelding.



Og så har du oppi 2 gode ss med maizena. Jeg varmer nå deigen til minst 80 grader. Da blir den mer holdbar, deigen blir mye bedre å jobbe med. Det er min lille hemmelighet. Har du ikke en slik kjøkkenmaskin som kan varme, denne Kenwood Cooking chef, kan du enkelt gjøre dette i en panne/kasserolle. Bare røre godt. Når du kjenner at den begynner å bli varm tar du den av platen. Pass så du ikke svir, rør hele tiden sammen. Ha mer eggehvite dersom den blir for hard. Skal være smidig, seig og fin. Litt fastere en marsipan. Jeg brukte eltekroken denne gang. Det gikk helt supert. Ble så godt blandet sammen, hjelp til litt med en slikkepotte.



Nå viser maskinen min 80 grader, og ta er massen min ferdig. Dette må du bare prøve i en panne hjemme, blir så god masse. Når det begynner å ryke av den og du kjenner den er skikkelig varm er den klar.



Da er massen klar. Kjenn så deilig å seig den er. Smak så deilig. Skrap godt ned fra sidene så alt blir godt blandet.



Pakk den godt inn i plast. Nå bør den få hvile natten over, gjerne på kjølen. Nå for deigen satt seg og smaken blir bedre. Skulle du ikke ha tid til å vente, går det også an å rulle ut samme dag. Men min anbefaling er en natt på kjøll før utrulling.



Men da vi klare til å rulle ut deigen, jeg liker å lage litt tykke pølser. Synes de blir best slik jeg.



Nå må de kuttet opp i mindre lengder, du bestemmer størrelsen selv. Jeg kutter noen store til stenger, og noen mindre som jeg skal sette på pinner. Gleder meg til å vise dere mer.



Da er de klar til å gå i ovnen. Sett de på bakeplate med papir.



Men har du sett, noen minutter på 180 grader og du har gyllen og fine kransekake stenger. Høye, sprø og seige inni.



Her bare koser de seg i solskinnet i vakre byen min Bergen. Ser de gode ut?



Jeg bruker denne non temp sjokoladen fra Pals. Den er så genial til å dyppe kransekakestenger i. Lett å smelte, blir så blank og hard når den stivner. Denne sjokoladen er varme behandlet, ferdig temperert, så er ypperlig til alt som skal dypes. Du finner den i både lys og mørk, i det fleste hobbybutikken og her jeg anbefaler den mørke. Jeg skal også dyppe og sette på slike pinner/sugerør.



Se så deilig da. Denne sjokoladen er så fin å bruke, perfekt til å støpe konfekter hjemme.



Jeg bruker en slik silikonmatte når jeg jobber. Veldig kjekt når du dypper stengene og bare settes rett på denne. Løsner så lett og blir blanke på baksiden. Matten er også ypperlig til å lage blomster på, fester seg ikke og du trenger ikke noe

melis.



Her har jeg delt noen av kransekakestengene i to, og hatt en av disse fine pinnene inni. Se så lekkert det blir da. Og på med strøssel. Og dette er så lett og gøy, samle familien og bak til høytider og festdager.



Har du laget slike blomster før? Det er kjempe lett. Jeg bruker ferdig farget fondant fra Cacas, den er veldig god å jobbe med, finnes i så mange flotte farger og du finner den her



Kjevle fondant tynt, og så trenger du en slik blomster utstikker, den finner du her



Det følger med en utstikker, bare press ut.



Så plasserer du denne nedi formen og presser formen sammen.



Og ut kommer den fineste blomst. Så kan du legge en perle i midten på den. Bare fest den med en ørliten dråpe vann.



Kjempelett og så gøy for alle. Og så lett at selv jeg fikk det til ☺



Jeg lager glasur av en eggehvite, ørlite vann, litt sitron og melis til den blir blank og fin. Det beste er å sikte melisen. Test med en skje, den skal så vidt renne. Lag et kremmerhus av litt bakepapir eller du kan bruke engangs sprøyteposer, ligger her



Jeg elsker å leke med farger, og synes de blir ekstra fine med litt strøssel. Enig?



Og så lager jeg kransekake på pinne. Se så fine de blir. Og så fint å gi bort som gave.



Håper du ble fristet til å lage disse utrolig deilige kransekakestengene, min beste oppskrift og jeg deler alt med dere. Gleder meg til å se mer av hva du baker. Du finner meg på Instagram også, #nettbakeren @nettbakeren

Vil gjerne høre hva du synes om oppskriften. Legg igjen en kommentar. Klem fra Terje i vakre Bergen

