

# Mini-overflødighedshorn

10 pers. (9 ringe)

## Ingredienser

### Kransekagemasse

150 g flormelis  
30 g past. æggehvider  
500 g ren, rå marcipan

### Sprøjteglasur

75 g sigtet flormelis  
ca. 30 g past. æggehvider

### Pynt

200 g mørk chokolade

## Fremgangsmåde

### Kransekagemasse

Rør flormelis og æggehvide sammen til en sukkerhvide. Ælt sukkerhviden ind i den stuetempererede marcipan lidt ad gangen, til massen er ensartet. Kom den færdige masse i en frysepose og køl den ned - helst til næste dag.

Klargør en bageplade med bagepapir. Find din vægt og "kransekage-skabelonerne" frem, og lav kransekageringene på følgende måde:

Toppen trilles til en helt glat, rund kugle.

1. ring trilles til en "cigar" - let tynd i begge ender - med en længde præcis som på skabelonen. Cigaren lægges på et stykke bagepapir og trykkes let flad på den ene side, således at cigaren er let trekantet, når den rejses op. Saml enderne, så der dannes en lukket ring, og pres cigarenderne sammen med fem millimeters overlap.

Læg den færdige ring på bagepladen beklædt med bagepapir. Saml nu på denne måde alle ringene fra nummer 1-8.

9. ring trilles til en lang lige "pølse" med en længde præcis som på skabelonen. Placer pølsen på et stykke bagepapir og tryk den let flad på den ene side, således at den er let trekantet, når den rejses op. Saml enderne til en lukket ring ved at presse enderne sammen. Stil den færdige ring på bagepladen beklædt med bagepapir.

Foden trilles ligeledes til en lang lige pølse (samme længde som ring 5), og den lægges på et stykke bagepapir og trykkes let flad på den ene side, så pølsen er let trekantet, når den rejses op. Saml enderne ved at presse dem sammen. Stil den færdige fod på bagepladen beklædt med bagepapir.

Alle ringene – både de skrå og de lige - gives nu et let tryk med et låg, eller andet med en plan flade, så deres overflader bliver jævne og glatte.

Bag alle ringene ved 190°C varmluft, til de er let gyldne. Cirka 10-15 min. Afkøl dem ved stuetemperatur.

Top: 14 g. "kugle"  
1. ring: 18 g. "cigar"  
2. ring: 26 g. "cigar"  
3. ring: 36 g. "cigar"  
4. ring: 42 g. "cigar"  
5. ring: 50 g. "cigar"  
6. ring: 58 g. "cigar"  
7. ring: 64 g. "cigar"  
8. ring: 72 g. "cigar"

9. ring: 84 g. "pølse"  
Foden: 50 g. "pølse"

## Sprøjteglasur

Pisk æggehviderne med en håndmixer, mens den sigtede flormelis tilsættes lidt ad gangen. Pisk til glasuren er hvid og luftig og ikke længere flyder sammen, når piskningen stoppes.

Kom den færdige glasur op i et "cornet" (et kræmmerhus af bagepapir). Sprøjt det karakteristiske glasur-mønster på de bagte kransekageringe, imens de stadig er en anelse lune. Lad glasuren tørre helt ved stuetemperatur.

## Chokoladepynt

Temperering af chokolade:

Hak chokoladen fint og smelt 3/4 af chokoladen i en skål over vandbad til 48°C. Resten kommes i en anden skål.

Kom halvdelen af den 48°C varme, smeltede chokolade op i skålen med den finthakkede, usmeltede del og lad det smelte sammen.

Tilføj kun mere af den smeltede del, hvis de to dele ikke naturligt smelter sammen.

Den optimale arbejdstemperatur er 31-32°C.

Temperaturen må ikke overstige 34°C. (Gør den det, er man nødt til at starte helt forfra med ny chokolade).

Chokoladesnirkler:

Læg et stykke bagepapir over skabelonen til chokoladesnirkler. Fyld den flydende, tempererede chokolade i et cornet, som lukkes godt til. Klip en lille spids af cornet'et og sprøjt chokoladen ud efter stregerne, som ses gennem bagepapiret. Pas på ikke at lave snirklerne alt for tynde. (Det ser flot ud, men de er også meget skrøbelige).

Afkøl snirklerne nogle minutter og læg derefter et nyt stykke bagepapir forsigtigt ovenpå dem. Hold i begge stykker bagepapir på en gang og vend hele molevitten, så bagsiden af snirklerne kommer opad, men stadig sidder fast på papiret. Få minutter efter kan det øverste stykke bagepapir trækkes forsigtigt af, så snirklerne kommer til at ligge løst. Kan de ikke løsne sig, er tempereringen ikke udført korrekt.

Sprøjt nu chokolade på snirklernes bagside. Herved bliver de smukke på begge sider og samtidig tykkere og mere holdbare. Gem resten af den tempererede chokolade til at 'lime' ringene sammen med, når hornet skal samles.

## Opbygning

*Obs! Inden opbygning af hornet kan kransekage-ringene med fordel stilles i fryseren i få minutter. Det vil gøre, at den tempererede chokolade hurtigere størkner, når hornet samles.*

Kom tempereret chokolade op i et cornet.

Stil ring nr. 9 på hovedet på et rent viskestykke.

Sprøjt en 3 mm bred "streg" rundt på bunden af ring nr. 8, og placer den sirligt oven på ring nr. 9, så de har *bund mod bund*.

Sprøjt en 3 mm bred "streg" rundt på *bunden* af ring nr. 7, og placer den sirligt oven på *toppen* af ring nr. 8.

Gentag processen ring for ring, imens hornet forsigtigt støttes til hver ring sidder fast. Vær meget opmærksom på at de laveste ender af ringene skal være præcis ud for hinanden, så hornet får sin fine facon. Til slut sættes toppen på.

"Lim" nu hornet på foden – det er vigtigt at hornet har en naturlig balance på foden, så det ikke vælter.

Pynt hornet ved at "lime" de fine chokolade snirkler sirligt på



# Minihorn



14 g.

1.



18 g.

2.



26 g.

3.



36 g.

4.



42 g.

5.



50 g.

# Minihorn

58 g.

6.

64 g.

7.

72 g.

8.

84 g.

9.

50 g.

Fod