

<b>Kransekagekonfekt</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
1 kg marcipan 600 g sukker - gerne rørsukker ca. 260 g æggehvider	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. Rør marcipan og sukker sammen</li> <li>4. Rør hviderne i - hold lidt tilbage, massen må ikke blive for blød</li> <li>5. <b>Tænd ovnen på 220 grader</b></li> <li>6. Sprøjt toppe - diameter som en 5 kr - ud på bagepapiret, mens du sprøjter, "løfter" du ligesom sprøjteposen opad, så toppene ikke bliver flade, men i stedet får fylde</li> <li>7. Pyntes med nødder, mandler eller syltede kirsebær alt efter smag</li> <li>8. Bages i ca. 8-10 min. på to bageplader</li> <li>9. Fryses</li> <li>10. Overtræk bunden med chokolade før brug - eller lægges tilbage i fryseren</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	
<b>Du skal brug en genbrugssprøjtepose en stjernetyl nr. 10</b>	

<b>Blød Nougat</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
75 g hasselnødder 100 g chokolade 72 % 50 kokosolie 2 spsk. honning eller rørsukker	<ol style="list-style-type: none"> <li>11. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>12. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>13. Nødderne ristes i oven ved 180° i ca. 10 min.</li> <li>14. Når de er afkølede gnides skallerne af</li> <li>15. Nødder og honning køres i foodprocessor til en helt glat masse</li> <li>16. Smelt chokolade og kokosolie ved svag varme og bland det med nøddemassen</li> <li>17. Smages evt. til med lidt mere honning</li> </ol>