

Napoleonshatte ca. 55 stk.

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>Mørdej: 360 g mel 160 g flormelis 240 g koldt smør 1 æg</p> <p>Kransekagemassen: 1 kg marcipan 500 g melis - gerne rørsukker ca. 90 g æggehvide - massen skal være forholdsvis fast, da du skal trille den til kugler.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Mørdej: Mel og flormelis kommes i en røreskål.4. Smørret smuldres i.5. Dejen samles med ægget.6. Dejen sættes i køleskab.7. Kransekagemasse: Rør marcipan og sukker godt sammen, inden du rører hviderne i.8. Nu skal du rulle mørdejen ud. Den skal være ca. 3 mm tyk. Brug en udstikker eller et glas dyppet i mel til at udstikke bundene. Du skal nok rulle ud et par gange - der er jo ingen grund til at smide ud eller gemme vel.9. Læg dem med det samme på en bageplade med bagepapir.10. Nu er du klar til at trille kransekagemassen til kugler. Nu sidder du og tænker, ja men hvor store kugler? Tja, de skal vel ca. være 2 cm i diameter.11. Læg kuglerne på mørdejsbundene efterhånden, som du har trillet dem.12. Når du er færdig, skal mørdejen trykkes om kransekagen.13. Det gør du ved at tage fat i bunden med venstrehånds tommel- og langefinger, så har du allerede to indtryk, derefter tager du højrehånds pegefinger og laver endnu et indtryk.14. Bages ved 200 grader i ca. 10 min. - til de er gyldne.15. Når de er afkølede lægges de i fryseposer og lægges i fryseren. <p>Når de er frosne, dyppes bunden i overtrækschokolade, så chokoladen lige kommer op over kanten af kagen. Kan fint lægges tilbage i fryseren</p>
Redskaber	