

Kransekage med nougat	
Ingredienser	Fremgangsmåde
1 kg Kranse XX - eller marcipan med min. 60 % mandler (bruger jeg efterhånden selv, og det fungerer (og smager) fint 600 g sukker - gerne rørsukker 240 g æggehvider - pas på, noget marcipan kan ikke "tage" så mange hvider. Massen må ikke blive for blød, så bliver det til makroner i stedet. ca. 200 g smeltet nougat - smelt det langsomt, og kom det i en engangssprøjtepose, lad være med at klippe hul i den, før du skal bruge nougaten, sæt evt. en poseklemme på foroven, så det ikke løber ud, inden du skal bruge det. Har du en mikroovn, kan du sikkert bare lægge nougaten i posen, og smelte det i den med det samme. Det skal ikke være flydende - bare blødt.	Læs først opskriften igennem - Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge - Rør marcipan og sukker godt sammen - Nu røres hviderne i, og massen er klar til brug - Tænd ovnen på 220-230 grader (afhængig af ovn) - Gør evt. to sprøjteposer klar - den ene med butterfly tyllen og den anden med halvcirkel tyllen. - Sprøjt stænger på bagepladen, beklædt med bagepapir, i hele dens længde, men ikke for tæt på hinanden. - Når du har sprøjtet det ønskede antal, sprøjter du nougat i fordybningen - Efterfølgende lægger du låg på ved at bruge halvcirkel tyllen - Når du har sprøjtet låg på alle, gør du dine fingre fugtige med lidt vand og glatter bund og låg sammen Vigtigt: Kransekage bages altid på to bageplader lagt ovenpå hinanden - ellers bliver bunden på kransekagen brændt - Bages midt i ovnen i ca. 10-12 min. - de skal være let gyldne både top og bund - så prøv dig lidt frem, måske nøjes med at bage en stang til at begynde med, så du får fornemmelsen af, hvordan din ovn bager - bliver bunden f.eks. ikke bagt, skal du måske ikke bruge to plader - Du kan fint sprøjte dem med glasur rørt med æggehvide, inden du fryser dem - eller lade være - når de er frosne overtrækkes bunden med chokolade, og de kan sagtens fryses igen - Skæres ud i passende stykker før servering
Redskaber	
For at kunne sprøjte stænger ud, har du brug for to slags tyller - én der ligner en butterfly, og én der ligner en halv cirkel - den første laver fordybningen til nougaten, den anden fungerer som låg.	

Blød Nougat	
Ingredienser	Fremgangsmåde
75 g hasselnødder 100 g chokolade 72 % 50 kokosolie 2 spsk. honning eller rørsukker	15. Læs først opskriften igennem 16. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 17. Nødderne ristes i oven ved 180° i ca. 10 min. 18. Når de er afkølede gnides skallerne af 19. Nødder og honning køres i foodprocessor til en helt glat masse 20. Smelt chokolade og kokosolie ved svag varme og bland det med nøddemassen 21. Smages evt. til med lidt mere honning
Redskaber	