

DEN HEMMELIGE UDFORDRING • OPSKRIFT

Stribede træstammer

8 stk.



I SÆSON 8 STOD DEN PÅ SMUKKE, FARVERIGE
TRÆSTAMMER I ÅRETS FØRSTE HEMMELIGE UDFORDRING

Hindbærmarmelade

200 g frosne hindbær
85 g sukker
4 spsk. vand

Dej

600 g kagerester
Kakaopulver – du skal selv
vurdere hvor meget
Flormelis – vurdér, hvor
meget alt efter smag og
konsistens
Marmelade – vurdér selv
mængden
Romessens – efter smag

Overtræksmarcipan

1½ kg marcipan
Ca. 1 kg flormelis – vurdér
selv
Glukose – vurder selv hvor
mange "skvæt"
3 pastafarver – vælg selv,
hvor kraftigt du vil indfarve
marcipanen
Æggehvide – til at "lime
med"

Chokolade-ender

250 g mørk chokolade

HINDBÆRMARMELADE

Kom alle ingredienser i en gryde, og lad det koge
ind, til det er tyktflydende. Afkøl.

DEJ

Kør dine kagerester i røremaskinen med de andre
ingredienser. Smag til, og find den konsistens, du
finder bedst. Dejen rulles ud i 2 pølser på mindst
40 cm med en diameter på 3 cm. Lægges på frost.

OVERTRÆKSMARCIPAN

Bland marcipan, flormelis og glukose med håndkraft
til en god konsistens, som du kan arbejde med. Del
marcipanen i 2 dele. Den ene halvdel deles igen i 3
klumper, som indfarves.

Rul den ufarvede halvdel af marcipanen ud i 30
cm's bredde – tykkelsen skal være ca. 1,2 cm. Rul
også de 3 farvede marcipanklumper ud i 30 cm's
bredde – ca. 1,2 cm i tykkelsen.

Skær den farvede marcipan i strimler i forskellig
bredde. Overvej, hvor brede du laver dem, da mar-
cipanen efterfølgende skal rulles ud igen og derved
bliver bredere.

Fugt en farvet strimmel med æggehvide, og
placér den på den ufarvede marcipan. Fortsæt med
at lægge strimlerne på i det "mønster", du selv
vælger.

Nu ruller du hele marcipanstykket ud, så dine
striber bliver integreret med den ufarvede marcipan.
Du skal ende med et overtræk på godt 40 cm i
bredden. Vurdér selv, hvor tykt/tyndt et lag mar-
cipan dine træstammer skal ende med at have som
overtræk.

Vend stykket om, og pensl med et tyndt lag æggehvide på den ufarvede side. Pak dine "frosne dejpølser" ind i overtræksmarcipanen. Skær pølserne med et skråt snit i enderne. Hver træstamme skal være ca. $7\frac{1}{2}$ cm lange.

CHOKOLADEENDER

Temperér chokoladen, og dyp træstammernes ender.