

# Napoleonshatte



## Ingredienser

ca. 10 stk.

### Dej

- 120 g blødt smør
- 80 g flormelis
- 30 g mandelmel eller fintblendede smuttede mandler
- 1 mellemstore æg
- kornene af 1 / 4 vaniljestang
- 235 g hvedemel
- 1 / 2 tsk. fint salt

### Fyld

- 300 g god marcipan med mindst 60% mandler (f.eks. Summerbird 75%)
- 125 g sukker
- 1 / 2 dl æggehvinder
- 100 g finthakkede eller fintmalede usaltede pistaciekerner **eller** 100 g grofthakkede valnøddekerner **eller** 100 g ristede, afhindede og grofthakkede hasselnødder

### Pynt

- 200 g mørk chokolade til overtræk, smeltet og tempereret
- evt. 100 g hakkede pistacie kerner **eller** 100 g hakkede valnødder **eller** 100 g ristede, afhindede og grofthakkede hasselnødder

## Fremgangsmåde

### Fyld

Del marcipanen i mindre stykker, og kom den i en røremaskine.

Rør sukker og æggehvider sammen i en skål. Sæt den i vandbad, og rør rundt en gang imellem (sørg for at vandbadet ikke er varmere end 40 grader, ellers risikerer du, at æggehviderne koagulerer). Sukkeret skal opløses helt.

Hæld derefter sukermassen over marcipanen under omrøring. Blandingen er færdig, når den er homogen.

Rør til sidst de hakkede nødder eller pistaciekerner i kransekagemassen. Kom så massen i en beholder, og stil den i køleskabet i nogle timer, så den kan køle af og sætte sig.

### Dej

Kom smør, flormelis, mandelmel, æg, vaniljekorn og 60 g af hvedemelet i en røreskål, og rør det sammen – enten på røremaskine eller med en elpisker med dejkroge. Pas på ikke at piske blandingen.

Tilsæt de resterende 175 g hvedemel og salt, når den første blanding er ensartet. Bland tingene hurtigt, men grundigt, sammen.

Rul mørdejen ud mellem to stykker bagepapir til ca. 3 mm's tykkelse. Løsn det ene stykke bagepapir, og læg det løst over dejen igen. Vend dejpladen om, og løsn det andet stykke bagepapir.

Forvarm ovnen til 200 grader ved varmluft. Nu er du klar til at forme dine napoleonshatte.

## Sådan former du napoleonshatte

1. Udstik runde dejplader på ca. 10 cm i diameter – du skal bruge ca. 10 stk.
2. Tril kransekagemassen til kugler på hver ca. 40 g, og sæt en kugle midt på hver af de udstukne dejplader.
3. Fold dejen om marcipanen – først med den ene pegefinger ...
4. ... så med den anden pegefinger. Brug tommelfingrene til at folde den sidste del af dejen ind med, så kransekagemassen lukkes inde, og kagerne får deres karakteristiske facon.
5. Klem til sidst lidt på kagerne, så dejen fæstner sig til kransekagemassen.



Sæt derefter kagerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og bag dem i ca. 15 minutter, til de er gyldne og sprøde i kanterne. Lad kagerne afkøle på en bagerist.

### Sådan overtrækker du napoleonshatte

1. Dyp bunden af dine bagte, afkølede napoleonshatte i smeltet og tempereret mørk chokolade. Hold dem på højkant over skålen med chokolade et øjeblik, så overskydende chokolade kan dryppe af.
2. Sæt derefter napoleonshattene direkte over på en tallerken med hakkede pistaciekerner, valnødder eller hasselnødder – alt efter hvad du har parfumeret kransekagemassen med – så nødderne kan hæfte sig til den våde chokolade.
3. Sæt napoleonshattene med bunden opad på et stykke bagepapir, og lad chokoladen sætte sig i minimum 30 minutter inden servering eller nedpakning.



Napoleonshatte kan holde sig 3–4 dage i en tætsluttende beholder i køleskab. Lad dem stå ude på køkkenbordet og akklimatisere i beholderen i ca. 1 time, inden du tager dem ud af den og smækker dem på et fad – så bliver chokoladeovertrukket ikke kedeligt.

**TIP:** Napoleonshatte kan sagtens fryses, men gør det, før kagerne dyppes i chokolade, og overtræk dem så på dagen, når du har tøet dem op igen.

### **Claus Meyers tips til at få den sprødeste mørdej – hver gang**

1. En mørdej må ikke rulles for meget. Del derfor den friske dej op i mindre portioner, og rul hver portion ud mellem to stykker bagepapir fremfor at samle og rulle den samme dej flere gange. Ved at bruge bagepapir kan du også undgå at bruge hvedemel til udrulning, hvilket udtørre og gør dejen sej.
2. Hvis dejen skal hvile i køleskabet, så gør det *efter* udrulning i stedet for inden udrulning. Lad derefter dejen temperere en smule på køkkenbordet, inden du begynder at forme den.
3. Hvis du har en masse fraskær af dejen, kan du med fordel lappe den sammen med fingrene i stedet for at samle det til en klump og rulle den igen– det bliver dejen nemlig bare sej og kedelig af.