

Træstammer



Træstammer

Ca 20 stk.

500 g kagerester – chokoladecake, wienerbrød, roulade

75 g marcipan

75 g mørk chokolade - smeltet

4 spsk marmelade – jeg brugte solbær

3 spsk kakaopulver

4 spsk mørk rom

300 g marcipan

100 g flormelis

3 spsk glukosesirup

100 g mørk chokolade

Kom kageresterne i blenderen og kød et øjeblik.

Tilsæt marcipan, smeltet chokolade, kakao, syltetøj og rom og rør til det bliver en fast masse. Rør ikke for meget, det skal bare lige samles.

Smag til med rom og syltetøj og sæt massen på køl en times tid.

Tril dejen til lange pølser og sæt dem på køl igen.

Imens laver du marcipanovertrækket:

Kom marcipan, flormelis og glukose i en blender og rør til det er blevet en sammenhængende masse.

Del marcipanen i to og rul dem ud mellem to stykker bagepapir.

Rul marcipanen om kagepølserne og skær dem ud i passende stykker.

Sæt dem på køl mens du smelter chokoladen over vandbad.

Dyp enderne på træstammerne i chokolade og læg dem til tørre på bagepapir.

Opbevares i køleskabet en uges tid - de kan også fryses.

De smager bedst hvis de er kolde.

