



# Tapaskager

- 3 nye varianter til dit sortiment

Giv dine kunder en ny oplevelse med klassiske kager i elegant tapasformat! De små, lækre kager er nemme at producere, hurtige at servere og perfekte til at forny dit sortiment. Skab mersalg i butikken med spændende smagskombinationer, der præsenterer sig flot i montren og frister til impulskøb.

Her får du 3 fristende nyheder:

- ✓ Appelsin-chokolade
- ✓ Fransk Pastil Konfekt
- ✓ Hindbærdrøm

De små kager er fyldt med smag og kan tilpasses præcis efter dine ønsker – ideelle til kaffe og dessert. Med udgangspunkt i danske klassikere har vi udviklet nye varianter, der giver dig inspiration til at skabe et sortiment med forskellige smagsnuancer, farver og udtryk, som helt sikkert vil friste dine kunder.



**SCAN QR –**  
Få opskrifter, tips og idéer til, hvordan du kan bruge tapaskagerne i din forretning!





## Tapaskage: Appelsin-chokolade 175 stk.

2.500 g ODENSE Kranse XX  
1.000 g Sukker  
260 g Past. æggehvite  
80 g Appelsin Pasta  
150 g Chokolade Chunks  
150 g Kakaopulver  
5 g ODENSE Guld Støv



### Sådan gør du:

Rør ODENSE Kranse XX med sukker, og tilsæt æggehviter lidt ad gangen.  
Tilsæt appelsinpasta og chokoladechunks.

Sprøjt massen ud i kugler á 25 g i et fad med kakaopulver blandet med ODENSE Guld Støv. Tril kuglerne i kakaoen, og læg dem på plader med bagepapir, og tryk dem let.  
Bag ved 210 °C i ca. 12 min.



## Tapaskage: Fransk Pastil Konfekt 175 stk.

2.500 g ODENSE Kranse XX

1.000 g Sukker

260 g Past. æggehvite

1.000 g ODENSE Chokolade Trøffel, Nougat Trøffel eller Trøffel med karamelsmag

525 g Mørk chokolade (32240)

250 g Pistacienødder hakkede 2-4 mm



### Sådan gør du:

Rør ODENSE Kranse XX med sukker, og tilsæt æggehviter lidt ad gangen. Sprøjt små kransekagekonfektstykker ud på bageplader med bagepapir, og bag ved 210 °C i ca. 12 min. Afkøl kransekagerne.

Sprøjt den ønskede trøffelsmag på kransekagerne. Temperer chokolade, og sprøjt det ud på bagepapir i størrelser som en 5-krone. Bank pladen let på bordet, så chokoladen flyder let ud, og drys med pistacienødder, inden chokoladen sætter sig.

Læg chokoladeoblaterne (franske pastiller) på kagerne.

#### TIP

Der kan også bruges hakkede hasselnødder eller frysetørret hindbær som drys.

## Tapaskage: Hindbærdrøm

175 stk.

2.500 g ODENSE Kranse XX  
1.000 g Sukker  
260 g Past. æggehvite  
875 g IGOS Fruit Filling Hindbær  
1.750 g ODENSE Trøffel á la DK  
100 g Frysetørret hindbær  
600 g ODENSE Overtræksmarcipan Neutral

### Sådan gør du:

Rør ODENSE Kranse XX med sukker, og tilsæt æggehviter lidt ad gangen. Tril kugler af kransekagemassen á 25 g, og sæt dem på plader med bagepapir.

Fyld 5 g hindbærfrugtfyld i hver kugle, med en sprøjtepose, som stikkes direkte ned i kransekagekuglen. Bag kransekagekuglerne ved 210 °C i ca. 12 min. Frys kagerne.

Smelt ODENSE Trøffel á la DK let (maks. 40 °C), og dyp de frosne kransekagekugler heri ved hjælp af et træspyd. Sæt kagerne direkte over i frysetørret hindbær, så de får en kant af frysetørret hindbær i bunden. Træk træpinden op af kagen, når trøflen har sat sig, og genbrug gerne træpindene, til de næste kager.

Rul overtræksmarcipanen ned på 2,5 mm og stik ud med en lille stjerne- eller blomsterudstikker. Brænd marcipanen og pynt kagerne med stjerner og blomster.

#### TIP

Ønsker du et mere fast overtræk, kan du tilsætte 25% smeltede hvide overtræksknapper til trøflen.