

Træstammer

14 stk -alt fra bunden

Kagen

200 g smeltet smør

200 g sukker

4 æg

200 g hvedemel 10%

5 g bagepulver

5 g vaniljesukker

25 g kakao

Røres sammen med **Slikpot** indtil det er klumpefri

Smørs ud på bageplade og bages i 14 minutter ved 200 ° over og -undervarme

Køles helt ned, evt på køl.



Kagen røres sammen i røremaskinen med kagespartelen

Tilsæt romessens og evt. ægte rom.

Hvis dejen ikke samler sig, kan der tilsættes 50-100 g glukosesirup

Dejen rulles ud i 2 dejpølser og sættes på køl

Omslagsmarcipan

500 g flormelis

250 g marcipan

120 g glukosesirup

Røres sammen med kagespartel, til det er næsten helt samlet.

Samles med hænderne på bordet.

Smørcreme

50 g smørbart smør

50 g flormelis

Piskes sammen med piskeris i 3-4 minutter

Samle træstammerne

Omslagsmarcipanen rulles ud i flormelis i samme brede som dej-pølserne

Smør lidt smørcreme på omslagsmarcipanen med en blød **paletkniv**.

En af dejpølserne ovenpå og rulles sammen og skæres fri. Gentag med næste dejpølse.

Skæres ud i 2 x 7 stk.

Smelt ca 150 g **Non temp choko** i vandbad, dyp enderne i chokoladen