Napoleonshat

Type: Tørkage
Beskrivelse: Mørdejskage af form som en napoleonshat med fyld af marcipanmasse, dens fladebund er betrukket med mørk chokolade.
Hvornår: Kagens alder kendes ikke præcist.
Den er sandsynligvis opfundet i anden halvdel af 1800-årene, hvor meget bagværk blev opkaldt efter Napoleon.


**Mørdej**

**grundopskrift**

250 gram rulle margarine

125 gram melis

375 gram hvedemel

40 gram æg

5 gram vaniljesukker

Alle ingredienserne køres sammen på en gang.

**Må ikke køres for længe skal kun lige æltes sammen!**

300 gram kranse xx

**Fremgangsmåde**:

Kransekagemassen af vejes i stykker a 20 g, trilles til kugler og lægges på 3mm linsedejsbund med en diameter på ca. 7 cm.

Formes til en hat ved at trykke linsedejen op om massen 3 steder.

Bagetemp. 220° c til de er gyldne.
Efter afkøling overtrækkes hattene i bunden med chokolade.