

Danmarks Bedste Tørkage 2018

Anne-Katrine Thomsen, Højvangs Bageri, Esbjerg

Salted Choko

Mørdejsbund:

80 g	Hassel nødder
20 g	Mørk chokolade
200 g	Hvedemel
100 g	Flormelis
2 g	Salt
150 g	Koldt smør
1 stk.	Æg



Hvid chokolade bund:

100 g	Smør
300 g	Hvid chokolade
3 stk	Æg
150 g	Sukker
250 g	Crème fraîche 18 %
1	Limefrugt
125 g	Sigtet hvedemel
160 g	Saltede mandler
120 g	Ristede pinjekerner

Solbærkompot:

300 g	Solbær
lidt	Vand

Hvid chokolade ganache:

300 g	Hvid chokolade
200 g	Fløde
10 g	Saft fra sigtet solbær

Saltede mandler:

500 g	Vand
125 g	Groft salt
200 g	Mandler

Hovedopskrift:

12 g	Mørdejsbund
------	-------------

38 g	Hvid chokolade bund
------	---------------------

10 g	Hvid chokolade ganache
------	------------------------

8 g	Mørk chokolade
-----	----------------

Pynt:

Chokolade pynt

Frengangsmåde:

Mørdejsbund:

Hassel nødder og chokolade hakkes helt fint i minihakker. Alle ingredienserne køres sammen til en ensartet masse og sættes på køl til dagens efter.

Hvid chokolade bund:

Rist pinjekerner på en varm pande. Smelt chokolade over vandbad, rør smør i når det er smeltet og taget af bluset. Pisk æg og sukker lyst og luftigt, mæng chokoladeblandingen, creme fraiche og mel i æggemassen.

Solbærkompot:

Solbær og vand koges op, blendes med en stavblender, sættes på køl.

Hvid chokolade ganache:

Fløden varmes op til lige under kogepunktet, hældes over den hvide chokolade, solbær saften tilsættes. sættes på køl til næste dag.

Saltede mandler:

Kog vand og salt i en gryde, tag gryden af varmen, tilsæt mandlerne, lad dem trække i 30 minutter, Bages derefter i cirka 20 minutter på 175 °C.

Den færdige kage:

Mørdejen rulles ned på 3, stikkes ud og lægges i aluform nummer 73100, forbages i 5 minutter på 200 °C. Derefter vejes der 400 g hvid chokolade bund oven på mørdejsbunden. Så tilføjes der 20 g solbærkompot, som bliver meget lidt rørt rundt i massen med en ske, så der er marmorering. Bages i 22 min. på 175 °C. Kagen fryses ned til næste dag, hvor den bliver skåret ud på 10 cm x 3 cm, dyppet i chokolade Der sprøjtes den hvide chokolade ganache ovenpå med en stjernetyl. chokoladepynt placeres ovenpå.

Vægt: 68 g

Udbytte: 10 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg elsker smagen af salt, mandler og hvid og mørk chokolade, så dette ville jeg kombinere i en tørkage.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk