

# Danmarks Bedste Kransekage 2018

Helene Weber, Kornbageren, Odense

## Pistaciedrøm

### Nøddebund:

50 g	Peanuts	
50 g	Usaltet pistacie	
30 g	Florentin mix	(Bako)

### Kransekagemassen:

500 g	Pistacie masse	(Lemke)
200 g	Sukker	
35 g	Æggehvider	

### Citronindlæg:

150 g	Sukker	
9 g	Gelan	(Texturas)
9 g	Citras	(Textutas)
500 g	Citronsaft	

### Hovedopskrift:

10 g	Nøddebund	
40 g	Kransekage	
3 g	Citronindlæg	(Texturas)

### Pynt:

Penslet med chokolade og drysset med fint hakket pistacie ovenpå

## Fremgangsmåde:

### Nøddebund:

Hak nødderne og bland det sammen med florentin mix

### Kransekagemassen:

Sukker og æggehvider blandes sammen. Derefter æltes pistacie massen i til det har en fast konsistens

### Citronindlæg:

Sukker, gelan, citras og citronsaft skal koges sammen. Derefter skal det køles ned.

### Den færdige kage:

Man finder en form man synes sine kransekager skal have og kommer 10 g nøddebund i formen. Vejer sine kransekager af på 40 g triller dem runde og laver en fordypning så der kan komme 3 g citron indlæg i. Derefter vender man den på hovedet så "hullet" er i bunden. De bages af ved 235 °C i ca. 9 min. Når de er kølet af skal de pensles i den ene side med chokolade og drysses med fint hakket pistacie

Vægt: 53 g

Udbytte: 1 stk.

### Tankerne bag det udviklede kage:

Tanken bag min kransekage var at lave den utraditionel i form af at lave den rund og bruge en pistaciemasse med indlæg af citron på en bund af florentin med hakkede peanuts og pistacie





Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)