

Danmarks Bedste Kransekage 2016

Thomas Bastholm, Conditori La Glace, København

Zakarias

Ananas/ingefær gelé:

1.000	g	Ananas
400	g	Sukker
12	g	Gellan (Textura)
12	g	Citras (Textura)
100	g	Citronsaft
50	g	Syltet ingefær



Chokoladekransekagemasse:

450	g	Kranse XX (Odense)
450	g	Marcipan (Lemke)
495	g	Flormelis
180	g	Hvider
600	g	Chokolade 65 % (Alto El Sol)

Hovedopskrift 3 stk kransekagestykker:

120	g	Chokolade KK masse
30	g	Ananas/ingefær gelé

Pynt:

Chokolade

Fremgangsmåde:

Ananas/ingefær gele

Det hele koges op, afkøles og blendes.

Chokoladekransekagemasse.

Chokolade smeltes og det hele køres sammen med spartel på maskine.

Den færdige kransekage.

1. Chokoladekransekage sprøjtes som bund.
2. Ananas/ingefær gelé sprøjtes i en pind oven på
3. Derefter sprøjtes en lang roset med kransekagemassen.
4. Den hele stang fryses
5. Afbages ved 185 °C i ca. 8 min.
6. Skæres i stykker a 11,3 cm på en stang.
7. Dyppes i enderne i chokolade og pyntes med chokoladeplade på toppen

Vægt: 50 g pr stk. – udbytte: 3 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

