

# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

## M'dame Jeanette

### Fragelite:

125 g	Bitter 00 (Odense)
200 g	Flormelis
3 stk.	Æggehvider

### Mango ganache:

90 g	Mango pure (Boiron)
30 g	Lime saft
150 g	Fløde (økologisk naturmælk)
70 g	Glukose
500 g	Hvid Chokolade (Valhrona)
10 g	Smør (Lurpak)

### Chili ganache:

300 g	Fløde (økologisk naturmælk)
1 stk.	Chili
100 g	Glukose
350 g	Manjari (Valhrona)
30 g	Rom
50 g	Smør (Lurpak)

### Passions marengs:

30 g	Æggehvider
150 g	Passion pure (Boiron)

### Hovedopskrift pr. tørkage:

20 g	Fragelite
25 g	Mango ganache
25 g	Chili ganache

### Pynt:

5 g	Passions marengs
	Div. chokolade pynt

### Fremgangsmåde:

#### Fragelite.

Findel marcipan og flormelis i en foodprocessor eller mulithakker. Pisk æggehviderne stive og vend i marcipan-flormelis blandingen. Fordel marengsen i to springforme med bagepapir og bag dem ved 160 °C i ca. 20 min..

#### Mango ganache.

Mango, lime, fløde og glukose koges op. Hældes over chokoladen og smør tilsættes. Lad afkøle.



*Forsættes på næste side*



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)



# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

## *M'dame Jeanette* (fortsat)

### Chili ganache.

Fløde og chili koges op. Trækker i 5 min.. Chili fiskes fra. Fløde og glukose koges op og hældes over chokoladen. Rom og smør tilsættes. Lad afkøle.

### Passions marengs

De to ingredienser piskes op til skum.

### Den færdige tærte.

Fragelite vendes med bagsiden opad og skæres midtover. Der sprøjtes en stribe mango på, så en chili osv. osv. til hele bunden er fyldt. Bunden rulles sammen som en roulade. Lægges i fryseren 1 times tid. Så skæres rouladerne ud i stykker. Først lige over, så på skrå, så lige over og så på skrå igen. Stykkerne stilles op og pyntes med marengs og div. chokolade pynt.

Vægt: 75 g pr stk.

Udbytte: 20 stk.



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

