

# Danmarks Bedste Kransekage 2018

Maiken Skovfoged, Fru Nielsens bageri, Aarhus

## Orange knas

### Kransekagemasse:

1.000 g	Kranse XX
500 g	Sukker
120 g	Æggehvide
125 g	Appelsinpasta

### Chokoladeknas:

150 g	Mørk chokolade
150 g	Nougat
100 g	Mandelsplitter
50 g	Corn flakes

### Sprøjtglasur:

100 g	Flormelis
18 g	Æggehvide

### Hovedopskrift:

270 g	Kransekagemasse
56 g	Chokoladeknas
18 g	Sprøjtglasur

### Pynt:

Sprøjtglasur

## Fremgangsmåde:

### Kransekagemasse:

Kranse XX og sukker røres klumpfrit. Æggehvide tilsættes lidt efter lidt. Appelsinpasta tilsættes. Opbevares på køl til dagen efter.

### Chokoladeknas:

Mørk chokolade og nougat smeltes og der tilføjes ristede mandelsplitter og cornflakes og der røres rundt. Massen fordeles mellem to stykker bagepapir og trykkes til ønsket tykkelse - afkøles. Når chokoladeknasen er afkølet, skæres det ud i 8x3,5cm.

### Sprøjtglasur:

Flormelis sigtes og æggehviden tilsættes. Røres hvidt og klumpfrit.

### Den færdige kage:

Kransekagemassen rulles ud på bordet. Deles i 6 lige store stykker og bages af på 240 °C i ca 7 min - afkøles. Kransekagestykket dyppes i enderne med chokolade og lægges ovenpå chokoladeknasen. Der sprøjtes med sprøjtglasur.

Vægt: Ca 57 g

Udbytte: 6 stk.

### Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg elsker det lidt søde fra appelsinerne, og det lidt bitre fra den mørke chokolade. Så skulle den også have et lille tvist med lidt knas.





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