

Danmarks Bedste Tørkage 2018

Mette Cæcilia Markmann-Eriksen, Kageriget, Holsted

Kolde Kirsten Junker

Kammerjungebund:

250 g	Hvedemel
2 g	Bagepulver
18 g	Vaniljesukker
5 g	Kardemomme
75 g	Sukker
75 g	Smør (blødt)
50 g	Fløde



Koldskålsganache:

450 g	Hvid chokolade
150 g	Fløde
15 g	Vaniljesukker
4,5 stk	Husblas
45 g	Citronsaft
150 g	Kærnemælk

Hovedopskrift:

260 g	Kammerjungebund
620 g	Koldskålsganach
160 g	Syltede Kirsebær (Amarena Fabbri)

Pynt:

Hvid chokoladespray

Fremgangsmåde:

Kammerjungebund:

Alle ingredienser blandes kort sammen som en linsedøj. Rulles ned på 3 mm, og stikkes ud med en rund udstikker 6,5 cm. Bages ved 200 °C i 8 min.

Koldskålsganache:

Husblas udblødes i vand. Den hvide chokolade hakkes fint og kommes i en skål. Fløde og vanilje varmes op til lige under kogepunktet. Husblas smeltes i fløden, og det hældes over chokoladen. Kærnemælk og citron tilsættes herefter.

Den færdige kage:

Et kirsebær placeres i midten af en cylinderform (4,5cm ø). Koldskålsganachen hældes over så den lige dækker kirsebæret. Fryses herefter ned. Ganachen vendes ud og sprayes med chokoladen og placeres på kammerjungebunden. Et kirsebær sættes på midten af Koldskålsganachen og en tandstik sættes igennem.

Vægt: 52 g

Udbytte: 20 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Mit udgangspunkt var at lave en tørkage som ikke føltes "tung" at spise. Koldskål har altid været en af mine favorit desserter, og min far lavede

det ofte fra bunden. Så kagen får mig til at tænke på min far. Kirsebær ideen kom, da jeg gerne ville have en simple smag til at complimentere koldskålen.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk