

Danmarks Bedste Kransekage 2016

Mette Sophie Olesen, Conditori La Glace, København

Strips

Karamelliserede valnødder:

200 g	Valnødder
100 g	Sukker
37 g	Vand
20 g	Kakaosmør

Kransekagemasse med valnød:

250 g	Rå marcipan (Lemke)
410 g	Kranse XX (Odense)
200 g	Karamelliserede valnødder
1 stk	Appelsin (skal af)
70 g	Hvider
50 g	Valnøddelikør
100 g	Sukker

Hovedopskrift 22 kransekagestykker:

1.000 g	Kransekagemasse med karamelliserede valnødder
---------	---

Pynt:

Chokolade, valnødder



Fremgangsmåde:

Karamelliserede valnødder.

Hak valnødder fint. Sukker og vand koges op til 127 °C. Valnødder vendes i og karamelliserede. Vend til sidst i kakaosmør i.

Kransekagemasse.

Sukker og hvider blandes sammen. Herefter køres alle ingredienser sammen. Sæt på køl.

Den færdige kransekage.

Rul halvdelen af kransekagemassen mellem 2 stk bagepapirer ned på 6 mm. Resten af massen lunes og sprøjtes i lige linjer ovenpå (kan også rulles hvis massen er kold). Sættes på frost. Skæres på skrå på 3x10 cm.. Bages ved 220 °C i 6-7 min.

Pynt med striber af chokolade og valnødder

Vægt: 48 g pr stk – udbytte: 22 stk



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

