

# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Thomas Bastholm, Conditori La Glace, København

## Ole

### Mørdej:

1.400 g	Smør
520 g	Flormelis
520 g	Sukker
20 g	Citronskal
600 g	Æg
24 g	Salt
2.720 g	Mel
320 g	Mandelmel
	Farve rød

### Hindbær ganach:

300 g	Hindbær Puré
100 g	Fløde
40 g	Citronsaft
80 g	Invert sukker
1.000 g	Mælkechokolade
60 g	Hindbærlikør
100 g	Smør

### Chokoladespray:

50 % Kakaosmør / 50 % Hvid chokolade

### Hindbær gelé:

1.000 g	Hindbær puré
400 g	Sukker
12 g	Gellan (Textura)
12 g	Citras (Textura)
100 g	Citronsaft

### Hovedopskrift pr. tørkage:

7 g	Mørdej
30 g	Hindbær ganache
10 g	Hindbær Gele

### Pynt:

Chokolade pynt



*Forsættes på næste side*



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



# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Thomas Bastholm, Conditori La Glace, København

## Ole (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Mørdej.

Smør, flormelis, sukker, citronskal, salt og mandelmel køres sammen.  
Æg tilsættes, mel tilsættes og indfarves til sidst

#### Hindbær ganache.

Puré, fløde, citronsaft og invertsukker koges op.  
Hældes over mælkechokoladen, likør og smør og blendes. Støbes i form og sættes på frost.  
Spray med kakaosmør og hvid chokolade med hvid farve.

#### Hindbær gele.

Det hele koges op, afkøles og blendes

#### Den færdige tørkage.

Mørdejen rulles på 2,5 mm, stikkes ud i diameter 4,5 cm og bages ved 150 °C i 14 min.  
De 3 elementer sættes og sprøjtes sammen.  
Pyntes med chokolade

Vægt: 45 g pr stk.

Udbytte 1 stk.



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

