

Danmarks Bedste Kransekage 2018

Bernadett Szabo, Seest Bageri, Kolding

Ekstotica

Kokos/lime kransekagemasse:

2.000 g	Kransekagemasse
640 g	Sukker
320 g	Kokosmel
250 g	Æggehvider
9 g	Revet limeskal
160 g	Limesaft

Passion ganache:

60 g	Fløde
250 g	Passionpure (Diaere)
20 g	Limesaft
40 g	Honning
20 g	Kakaosmør
400 g	Hvid chokolade
75 g	Usaltet smør

Hovedopskrift:

55 g	Kokos/lime Kransekagemasse
7 g	Passion ganache
2 g	Temp. chokolade

Pynt:

Guldstøv og chokolade

Fremgangsmåde:

Kokos/lime kransekagemasse:

Alle ingredienser blandes og køres med spartel på røremaskine.

Passion ganache:

Fløde, pure, limesaft og honning varmes langsomt op til 100 °C. Hældes over kakaosmør og hvid chokolade. Det hele blandes med stavblender og tilsættes smør når det er nedkølet under 40 °C, blandes det hele en gang til.

Den færdige kage:

Kransekagemassen vejes af på 55 g/stk. og fyldes i form og forbages ved 230 °C i ca. 8 minutter. Nedkøles og sættes på frost. Når de er frosset tages de ud af formen og bages igen ved 230 °C i ca. 10 minutter. Bunden af kransekagen dyppes i tempereret mørk chokolade og fyldes med 7 g/stk. passionsfrugt ganache i midten. Afpyntes med et stk. chokolade og guldstøv.

Vægt: 65 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Passionsfrugt er en af min yndlingsmag. Ideen kom fra min bagværkprøve, hvor jeg lavede en eksotisk frugtærte med stor succes. Derfra ved jeg at kokos, lime og passionsfrugt er en smagfuld sammensætning. Det kommer langt fra den almindelig kransekage med en dejligt sur-sød



smag.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk