

Årets Talent 2018 – Kransekage

Frida Holm Galsgaard, Galsgaard Bageri, Holstebro

Hindbærrøm

Linsedej:

60 g	Flormelis
250 g	Mel
150 g	Smør
3 g	Bagepulver
5 g	Vaniljesukker
50 g	Æg

Kransekagemasse:

200 g	Kranse XX	(Odense Marcipan)
30 g	Æggehvider	
80 g	Stødt melis	
125 g	Frosne hindbær	
10 g	Citronsaft	

Lemoncurd:

2 stk	Husblas
80 g	Citronsaft
10 g	Citronskal
120 g	Stødt melis
50 g	Æg
45 g	Smør

Hovedopskrift:

210 g	Kransekagemasse
18 g	Lemoncurd
60 g	Linsedej

Pynt:

Hvid chokolade og rød skovsyre

Fremgangsmåde:

Linsedej:

Alle ingredienser røres sammen, og står på køl en halv time. Linsedejen rulles ud på 3 mm, og skæres ud i rektangler på 4 x 8 cm. Bundene bages ved 200 °C i ca. 10 min., til de er let gyldne. Linsedejsbundene afkøles.

Kransekagemasse:

Sukker og æggehvider røres sammen, og står i 10 min, inden kranse XX røres i. Hindbær og citronsaft koges ind, indtil al vandet fra bærrerne er



fordampet, og der er en tyk grød tilbage. Hindbærgrøden røres i kranssekagemassen, som sprøjtes ud på et stykke bagepapir i en rektangel på 4 x 8 cm, med en stjernetyl. Kransekagerne bages ved 200 °C i ca. 12 min og afkøles.

Lemoncurd:

Læg husblassen i blød i 10 min. i koldt vand. Kog citronsaft, citronskal og tre fjerdedele af sukkeret kort op i en gryde. Rør imens æggene og resten af sukkeret sammen i en anden skål. Hæld halvdelen af den nu kogende citronblanding over æggeblandingen, mens du pisker. Hæld det hele tilbage i gryden under stadig piskning, til legeringen tykner og er 65 °C. Vrid husblassen fri for vand og smelt den direkte op i den varme legering. Tilsæt smørret og lad det smelte med til en homogen og blank masse. Afkøl legeringen til ca. 30 °C

Den færdige kage:

Lemoncurd smøres i et tyndt lag ud på de afkølede linsedejsbunde, hvorefter den afkølede kransekage lægges oven på. Kagen stilles på køl, til lemoncurden er stivnet, og kagen er klar til pynt. Afpyntes med smeltet hvid chokolade og en skovsyre i højre hjørne.

Vægt: 48 g

Udbytte: 6 stk.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk