

Danmarks Bedste Kransekage 2016

Karina Rindal, Højvangs Bageri, Esbjerg

Delicious

Stikkelsbær kompot:

150 g	Stikkelsbær
30 g	Sukker
1 stk	Vaniljestang

Kransekagemasse:

500 g	Kranse XX (Odense)
175 g	Brun farin
50 g	Æggehvider

Italiensk marengs:

330 g	Sukker
220 g	Vand
150 g	Æggehvide

Hovedopskrift pr 10 kransekagestykker:

500 g	Kransekagemasse
100 g	Stikkelsbær kompot

Pynt:

Italiens marengs og evt. stikkelsbærblade



Fremgangsmåde:

Stikkelsbær kompot.

Stikkelsbærerne skæres i tern og varmes i en gryde med sukker og en vaniljestang. Væden sigtes fra.

Kransekagemasse.

Kranse XX og brun farin køres og æggehviden tilsættes lidt efter lidt. Sættes på køl til dagen efter.

Italiensk marengs.

Sukker og vand koges op og æggehviden piskes stiv. Sukkerlagen tilsættes den piskede æggehvide i tynd stråle under piskning.

Den færdige kransekage.

Kransekagemassen vejes af på 50 g og trilles til kugler. Lav en fordybning i midten. Afbages ved 225 °C i 9 min og afkøles.

10 g Stikkelsbær kompot kommer i fordybningen

Der sprøjtes marengs dutter rundt langs kanten som flamberes. Pynt evt. med stikkelsbærblad.

Vægt: ca. 65 g pr stk. – udbytte: 10 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

