

Danmarks Bedste Kransekage 2018

Chalotte Kristensen, Bageriet Løgten og Hornslet, Skødstrup

Hyro

Hyben/Rosmarin Kompot:

350 g	Hyben - frost	(Inco)
200 g	Æbler	
50 g	Sukker	
½ stk	Saft fra citron	
2 kviste	Rosmarin	

Kransekagemasse:

250 g	Kranse xx	(Odense Marcipan)
250 g	Mandel xx	(Odense Marcipan)
250 g	Sukker	
90 g	Æggehvide	
15 g	Kakao	

Hyben/rosmarin saft:

330 g	Hyben - frost	(inco)
500 g	Vand	
3 kviste	Rosmarin	
½ stk	Saft af citron	

Hyben/rosmarin Broken Gel:

330 g	Hyben/rosmarinsaft	(Delopskrift 3)
130 g	Sukker	
20 g	Citronsaft	
4 g	Gellan	(inco)
4 g	Citras	(inco)

Hovedopskrift:

855 g	Kransekagemasse	(Delopskrift 2)
50 g	Hyben/rosmarin kompot	
80 g	Hyben/rosmarin Broken gel	



100 g	Mørk overtræk	(Odense Marcipan)
1 ds	Guldstøv	(Odense Marcipan)

Pynt:

Hyben/rosmarin broken gel, chokolade plader, guldstøv.

Frengangsmåde:

Hyben/Rosmarin Kompot:

Det hele koges 15 min, tag rosmarinen op og blend det groft. Sættes på køl.

Kransekagemasse:

Bland æggehvite og sukker og ælt det i kranse xx og mandel xx. Tag 400 g af kransekagemassen og bland det med kakao, juster evt med lidt mere æggehvite. Lad den resterende kransekagemasse være som den er.

Hyben/rosmarin saft:

Det hele kommes i en gryde og koges i 20 min. Sigt væsken i en skål.

Hyben/rosmarin Broken Gel:

Sukker, gellan og citras blandes sammen, og røres i hyben/rosmarin saften med citronsaft. Koges op i et par minutter, lav evt en tester på en metalplade og tjek om den har sat sig,

Den færdige kage:

Kakaomassen sprøjtes på bagepapir med x-tyl i 9 cm lange stykker. Sprøjt 5 g. hyben/rosmarin kompot i midten af hvert stykke. Den alm. kransekagemasse sprøjtes på med glat tyl nr 7 i 8-taller. Bages ved 225 °C i 9 min. Sæt på frys. Skær enderne (½cm) af hvert frosne kransekagestykke og dyb enderne og bunden i chokolade. Sprøjt 8 g. broken gel i "dutter" på langs af toppen. Spred mørk chokolade ud i et tyndt lag mellem to stykker plastik, lad det sætte sig og marker med et sporejern, rektangler på 8x3cm. Frys 2 min, og bræk forsigtigt fra hinanden. Læg en plade oven på hvert stykke kransekage og drys med guldstøv.

Vægt: 55 g

Udbytte: 10 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg har valgt at lave et kransekagestykke med hyben og rosmarin, da jeg syntes de to ting går super godt sammen. Det bliver mere og mere populært at anvende krydderurter fra det ellers salte køkken, i det søde. Hvilket jeg bestemt ikke syntes er nogen fjollede ide. Kransekagestykket er sammensat af en kakaokransekage og alm kransekage, med indlæg af hyben/rosmarin kompot og en hyben/rosmarin broken gel.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk