

# Danmarks Bedste Kransekage 2016

Rikke Kring, Kring Chokolade, Middelfart

## Hva ´ Chia Du Så

### Rabarberskum:

400 g Rabarbersaft  
8 bl Gelatine

### Kransekagemasse:

1.000 g Kranse XX (Odense)  
200 g Sukker  
150 g Moscovadosukker  
25 g Honning  
1 stk Vaniljestang  
1 stk Citron (skal af)  
20 g Frysetørret rabarber, finhakket  
120 g Past. Æggehvider  
40 g Chiafrø



### Hovedopskrift 10 kransekagestykker:

450 g Kransekagemasse  
50 g Rabarberskum

### Pynt:

5 g Chokolade

### Fremgangsmåde:

#### Rabarberskum.

Saft opvarmes og geléres med gelatine. Afkøles.

#### Kransekage.

Sukker, honning og rabarber røres sammen med Kranse XX. Tilsæt hvider. Hviler til næste dag. Afvejes på 45 g og bages på 200 °C i 8 min.

#### Den færdige kransekage.

Rabarberskum sprøjtes på afbagte og afkølede stykker.  
Pyntes med chokolade.

Vægt: ca. 50 g pr stk. - udbytte ca. 34 stk.



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

