

Danmarks Bedste Kransekage 2016

Blyp Knudsen, Hammershus Bageri, Herfølge

Lemon Surprise

Lakridskaramel:

100 g	Sukker
20 g	Glukose
40 g	Fløde
2 g	Smør
10 g	Lakridspulver

Kransekagemasse med citron:

200 g	Marcipan (Lemke)
80 g	Sukker
25 g	Æggehvider
25 g	Citronsaft
1 stk	Citron (skal af)

Citron ganash:

100 g	Hvid chokolade
20 g	Fløde
15 g	Citronsaft
½ stk	Øko citron (skal af)

Kandiseret citrønskal:

1 <u>stk</u>	Økologisk citron
	Sukker

Hovedopskrift 6 kransekagestykker:

300 g	Kransekagemasse med citron
42 g	Lakridskaramel

Pynt:

Mørk Chokolade og kandiseret citrønskal

10 g	Lakridskaramel
18 g	Citron ganash

Fremgangsmåde:

Lakridskaramel.

Smelt sukkeret til det er brunt. Tilsæt glukose og lad det bruse af. Tilsæt fløde lidt efter lidt under omrøring. Sigt karamellen og rør smørret i. Tilsæt lakridspulver.

Kransekagemasse med citron.

Bland marcipan med sukker. Tilsæt hvider lidt efter lidt. Tilsæt citronsaften og -skal.

Citron ganash.

Kog fløde op. Vej chokolade af sammen med citronsaft og -skal. Hæld det kogende fløde over chokoladen. Lad stå på køl natten over.



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Kransekage 2016

Blyp Knudsen, Hammershus Bageri, Herfølge

Lemon Surprise (fortsat)

Kandiseret citronskal.

Riv skallen af citronen med et juliennejern. Giv skallerne et opkog. Tag skallerne op af vandet og vend dem i sukker.

Den færdige kransekage.

1. Sprøjt 6 bunde kransekagemasse på 8 cm ud med en kransekagetyl.
2. Kom en god stribe lakridskaramel i midten.
3. Sprøjt nu 2 rækker kransekagemasse med 5 muslinger i hver side på bunden med stjernetyl.
4. Bag ved 210 °C i 8 min.
5. Dyp hver ende i mørk chokolade (tempereret).
6. Pynt med toppe af citron ganash og lakridskaramel.
7. Læg 3 stk. kandiseret citronskal på hvert stykke.

Vægt: 60 g pr stk. – udbytte: 6 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

