

Danmarks Bedste Kransekage 2016

Emil Vang, Conditori La Glace, København

Nutski

Pistaciekransekagemasse:

300 g	Kranse XX (Odense)
125 g	Sukker
100 g	Æggehvider
50 g	Pistacie pasta/praline (Callebaut)
45 g	Ristede pistacienødder
4 g	Citronskal
2 g	Salt

Hindbær brokengell:

400 g	Hindbær pure (Boiron)
100 g	Citron saft
3 g	Gellan (Textura)
3 g	Citras (Textura)
150 g	Sukker

Hovedopskrift pr. kransekagestykker:

45 g	Pistacie kransekagemasse
5 g	Hindbær brokengell

Pynt:

3 g	Tempereret mørk chokolade
1 stk	Pistacienød



Fremgangsmåde:

Pistaciekransekagemasse.

Kør alt sammen.

Hindbær brokengell

Kog hindbær, sukker og citron op og tilsæt citras og gellan og kog i 2–4 min. Lad det køle ned i 2 timer. Blend massen.

Den færdige kransekage.

Sprøjt 45 g pistaciekransekage ned i en silikonemåtte og derefter 5 g hindbær brokengell. Bag ved 220 °C i 12 min med åben spjæld på ovnen

Vend ud af måtten og pynt med en rund oblat/plade chokolade og en ristet pistacienød.

Vægt: ca. 50–60 g pr stk – udbytte: 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

