

# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Helen Hansen, Michael H Konditoriet, Gentofte

## Skovbærhat

### Linsedej:

5.000 g	Hvedemel
1.000 g	Smør
1.400 g	Flormelis
1.700 g	Æg

### Skovbær kransekage masse:

300 g	Kranse XX
85 g	Friske bær
12 g	Solbær pure
150 g	Sukker
20 g	Hvider

### Hovedopskrift pr tørkage:

20 g	Linsedej
30 g	Skovbær kransekage masse

### Pynt:

5 g	Lilla chokolade
-----	-----------------



### Fremgangsmåde:

#### Linsedej.

Det hele køres sammen.

#### Skovbær kransekage masse.

Det hele køres sammen som til normal kransekagemasse

#### Den færdige tørkage.

Linsedejen rulles ned på 3 mm og udstikkes med rund udstikker nr. 8.

30 g Skovbær kransekage masse rulles til en kugle og lægges på linsedejen, der lukkes som napoleonshat.

Bages på 200 °C i ca. 10-12 min. Dyppes efter afkøling i lilla chokolade.

Vægt: 55 g pr stk.

Udbytte 1 stk.



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

