

Danmarks Bedste Kransekage 2016

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

The green Apple

Æblekaramel:

200 g	Sukker
205 g	Æble puré (Boiron)
100 g	Hvid chokolade (Valhrona)
1 tsk.	Citronskal

Kransekagemasse:

400 g	Kranse XX (Odense)
150 g	Honning
35 g	Blendet spinat
15 g	Ingefærssaft
10 g	Frysetørret æbletern (Condi)
5 g	Hakkede mandler
20 g	Æggehvider

Chokolade spray:

100 g	Cacaosmør
50 g	Hvid chokolade
	Ønsket farve (Condi)

Hovedopskrift pr. kransekagestykke:

5 g	Æble karamel
50 g	Kransekagemasse
5 g	Chokolade spray

Pynt:

5 g	Div. chokolade pynt
2 g	Div. Marengs

Fremgangsmåde:

Æblekaramel.

Sukker karamelliseres. Æble pure tilsættes. Hvid chokolade og citronskal blandes i.

Kransekagemasse.

Kranse XX køres med sukker og æggehvider. Tilsæt spinat, ingefær, saft, mandler og æbletern.

Chokoladespray.

Smelt cacaosmør og chokolade. Blend farve i til passende farve.

Den færdige kransekage.

Kransekagemassen vejes af på 50g. Der skæres en revne i bunden. Karamel sprøjtes i og revnen lukkes igen. Trykkes op og sættes på plade. Bages med 2 plader under ved 210 °C i ca. 7 min. Sættes i fryseren efter bagning. Når kransekagen er helt kold sprayes den med den ønskede farve i chokoladespray. Pyntes med div. chokolade og marengs pynt

Vægt: ca. 60 g pr stk. - udbytte ca. 10 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

