

Danmarks Bedste Tørkage 2016

Katja Dreier Jørgensen, Farumhus Konditori, Farum

Bedste, Bedste det er bare mig..., jeg vil fortælle jeg elsker dig.....

Kiks:

1	tsk	Vaniljesukker
50	g	Flormelis
100	g	Blødt smør
100	g	Mel
40	g	Mandelmel
1	tsk.	Bagepulver
1	knsp	Salt
Ca. 20	g	Vand
35	g	Havregryn

Chokolade ganache:

150	g	Mørk chokolade 70%
150	g	Smør
½	stk	Vaniljestang
25	g	Flormelis
25	g	Past. Æggeblommer
1	stk	Appelsin (skal fra)
1	stk	Citron (skal fra)
2	stk	Citron (saft fra)



Hovedopskrift til 7 tørkager:

21	stk.	Kiks (ca. 11 g pr. stk.)
Ca. 350	g	Chokolade ganache

Pynt:

Kakaopulver

Fremgangsmåde:

Kiks.

Alle ingredienser, undtaget vand, blandes samme. Vandet kommes i og det hele blandes let sammen, til en ensartet masse.

Rulles ned på 2 mm og deles i rektangler på ca 2x5 cm. Bages i silikoneforme der passer til.

Chokolade ganache

Smør og chokolade hakkes groft og smeltes over et vandbad. Æggeblommer, korn fra vaniljestangen, flormelis og skal og saft fra citroner og appelsin blandes sammen. Den smeltede smør og chokolade hældes i, lidt af gangen blandes en ensartet masse.

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2016

Katja Dreier Jørgensen, Farumhus Konditori, Farum

Bedste, Bedste det er bare mig... (fortsat)

Den færdige tørkage.

En kiks ligger i den samme silikoneform, som de er blevet bagt i. Der kommer et lag chokolade ganache på og herefter en kiks mere. Stilles på frost i 5 min. Der kommer et lag ganache mere på og til slut en kiks. Sættes på frost i 10 min.

Til pynt tempereres der en lille portion mørk chokolade (ca. 500 g), kiksbarerne vendes i chokolade og puttes i en skål med kakao. Når chokoladen har sat sig, rystes de fri for overskydende kakaopulver. Bunden gøres jævn ved at varme en marmorplade med gasbrænder og herefter køres bunden af chokoladebaren på det varme sted, så overskydende chokolade smeltes væk og man har en flad bund.

Vægt: ca. 75 g pr stk.

Udbytte: 7 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

