

# Danmarks Bedste Kransekage 2016

Amalie Rand, Farumhus Konditori, Farum

## Blommelyst

### Blommemarmelade:

|         |     |                         |
|---------|-----|-------------------------|
| 400-500 | g   | Danske blommer (friske) |
| 80      | g   | Sukker                  |
| 1       | stk | Citron                  |
| ca 10   | g   | Pektin                  |
| 1       | stk | Vaniljestang            |
|         |     | Lidt vand               |

### Kransekagemasse:

|       |   |                    |
|-------|---|--------------------|
| 500   | g | Kranse XX (Odense) |
| 250   | g | Sukker             |
| ca 20 | g | Æggehvider         |

### Hovedopskrift pr. kransekagestykke:

|    |   |                 |
|----|---|-----------------|
| 50 | g | Kransekage      |
| 15 | g | Blommemarmelade |

### Pynt:

Hvid chokolade, sprøjteglasur og hakkede pistacienødder



### Fremgangsmåde:

#### Blommemarmelade.

Blommerne skæres ud i tern og lægges i en gryde med lidt vand. Halvdelen af sukkeret og vaniljestangen kommes i gryden og bringes i kog. Når blommerne er blevet møre tilsættes pektin, der er blandet med resten af sukkeret og røres ud. Smages til med citron, hvorefter marmeladen køles af.

#### Kransekagemasse.

Kranse XX blandes med sukker og æggehvider tilsættes til rette konsistens.

#### Den færdige kransekage.

Kransekagemassen rulles ned til den er 1 cm tyk. Stikkes ud med en rund udstikker og lægges i en form. Ca 15 g marmelade sprøjtes i midten af kransekagen og et låg stikkes ud og lægges på.

Bages i ovnen i ca 8 min. ved 200 °C og afkøles, til de kan tages ud af formen.

Kransekagen er nu ikke helt færdigbagt og skal have yderligere 5-10 min i ovnen.

Kransekagen køles af, inden den dyppes i hvid chokolade og pyntes med sprøjteglasur og pistacienødder.

Vægt: ca. 65 g pr stk. - udbytte ca. 6 stk.



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

