

# Danmarks Bedste Kransekage 2018

Gabriel Trærup Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

## Dumle

### Kransekagemasse:

750 g	Kranse xx	( odense )
200 g	Brun farin	
40 g	Citronsaft	
3 stk	Citronskal	
60 g	Past æggevider	

### Sej karamel:

560 g	Melis	
450 g	Glukose	
100 g	Citronsaft	
750 g	Fløde	
50 g	Smør-brunet	
75 g	Honning	

### Hovedopskrift:

55 g	Kransekagemasse	
15 g	Karamel med citron og brunet smør	



## Fremgangsmåde:

### Kransekagemasse:

Kransekagemasse, farin og citron og citronsaft køres sammen. Æggevider tilsættes lidt af gangen og sprøjtes ud med en flad kransekagetyl og bages ved 210 °C i ca 6 min

### Sej karamel:

Melis, glukose og citronsaft koges til 146 °C, dernæst tilsættes fløde, smør og honning til massen og den koges igen til 140 °C og støbes i en kant plade. Når den er sat skæres den i stykker på 1,5 cm gange 8 cm, tvistes 3 gange om sig selv og liggес oven på kransekagen

### Den færdige kage:

Kransekage massen sprøjtes ud med flad kransekage tyl, og bages ved 210 °C i 6 minutter

Vægt: 70 g

Udbytte: 1 stk

### Tankerne bag det udviklede kage:

Tanken bag denne kage var at komme totalt udenom brokengel, som virker til at være utroligt populært. men meget uhåndterligt i det daglige salg. Derfor gik jeg lidt anderledes til værks og valgte at lege med konsistensen, derfor har jeg lagt en sej karamel med citron og brunet smør, ovenpå kransekagen, som er smagt til med citron og farin. Den er lavet for at kunne lave en enkel og rationel kransekage, hvor man kan have kransekagen i fryseren. men samtidig have den færdige karamel stående lige til at ligge på kransekagen når den skal bruges.



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)