

# Danmarks Bedste Kransekage 2016

Rudi Alferssen, Kirstens Konditori, Brønshøj

## Æblevugge

### Æblekompot:

100 g	Æble (Pink Lady) i meget små tern
5 g	Vaniljesukker
lidt	Vand

### Kransekagemasse:

400 g	Kranse XX (Odense)
160 g	Brun farin
40 g	Æggehvide

### Hovedopskrift pr. kransekagestykke:

55 g	Sammenrørt kransekagemasse
8 g	Æblekompot

### Pynt:

Neutral gelé, mørk chokolade



### **Fremgangsmåde:**

#### Æblekaramel.

Æblerne koges med vaniljesukker og en anelse vand, så ternene er let møre.

#### Kransekagemasse.

Masse og farin køres til homogen masse, hvorefter æggehviderne tilsættes lidt efter lidt og masse igen køres homogen.

#### Den færdige kransekage.

Kransekagen sprøjtes ud med trekanttyl i længder i pladens bredde. Trykkes på midten med håndkanten, så der dannes en fordybning. Bages ved 230 °C i ca 10 min. Skæres ud i stykker af 8 cm. Bunden dyppes i chokolade og 8 g æblekompot puttes i hver. Derefter stryges æblerne med lidt klar neutral gelé og sprøjtes med en tynd stråle chokolade.

Vægt: ca. 65 g pr stk. - udbytte 1 stk.



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

