

# Danmarks Bedste Kransekage 2018

Heidi Lindberg Olsen, Seest bageri, Kolding

## Sunshine

### Kransekagemasse:

1.000 g	Kransekagemasse
200 g	Melis
200 g	Flormelis
2 tsk	Stødt kardemomme
125 g	Æggehvider

### Æble-passion gelé:

650 g	Æblepuré	(Boiron)
350 g	Passionpuré	(Diare)
300 g	Melis	
100 g	Saftbinder	(Bäko)

### Hovedopskrift:

55 g	Kransekagemasse
10 g	Æble-passions gelé
5 g	Karamelchokolade
1 g	Pistacie

### Pynt:

Hakkede pistacienødder

## Fremgangsmåde:

### Kransekagemasse:

Melis, flormelis, stødt kardemomme og æggehvider blandes til en pasta lignende masse og blandes med kransekagemassen, stilles på køl til dagen efter, hvorefter den vejes af på 55 g pr stk. og fordeles jævnt i silikoneformene. Bages på 220 °C i ca. 12 min til det er gyldent

### Æble-passion gelé:

Puréeerne og halvdelen af sukkeret koges op. Resterende sukker og saftbinder blandes og røres sammen med det andet og sættes på køl.

### Den færdige kage:

Kransekagen dyppes i tempereret chokolade og æble-passion geléen sprøjtes i 3 små rossetter i fordybningen.

Vægt: 70 g

Udbytte: 1 stk

### Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg har haft et ønske om at udvikle et mere friskt stykke kransekage





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