

Danmarks Bedste Kransekage 2016

Gabriel Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Fynboen

Citron creme:

100 g	Citronsaft
160 g	Sukker
160 g	Past. æggeblommer
180 g	Smør

Kransekagemasse:

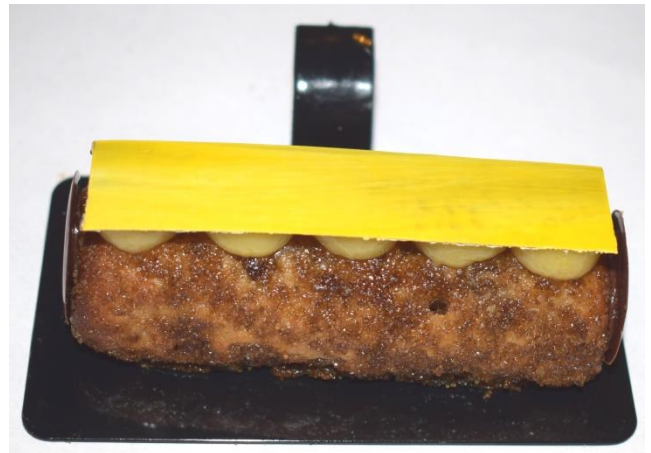
400 g	Kranse XX (Odense)
80 g	Brun farin
3 g	Salt
40 g	Brunet smør
15 g	Æggehvider

Hovedopskrift pr. 10 kransekagestykker:

500 g	Kransekage masse
90 g	Citron creme

Pynt:

50 g	Chokolade pynt
------	----------------



Fremgangsmåde:

Citroncreme.

Citron, sukker og blommer varmes op sammen til sukkeret er opløst. Det tages af varmen og smørret røres i, det stilles på køl til det har sat sig.

Kransekagemasse.

Det brunede smør laves ved at koge en ren smør indtil det bruner let og tages det af blusset og sættes til side og køles af.

Kranse XX og farin og salt køres sammen, brunet smør og hvider kommes i og det hele røres sammen og stilles på køl.

Drysses med lidt brun farin

Den færdige kransekage.

Kransekage massen vejes af på 50 g og rulles ud i lige lange pølser på ca. 7 cm og drysse med lidt brun farin.

De bages ved 220 °C i 7 min og afkøles.

Den kolde citron creme røres let op og sprøjtes i fine små toppe oven på langs kagen. På toppen et stykke chokolade og chokolade rondeller i begge ender af stykket.

Vægt: 60 g pr stk. – udbytte: 10 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

