

# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Michael Hjort, Michael H. Konditoriet, Gentofte

## Choko Solbær

### Chokolade mazarin masse:

250 g	Sukker
250 g	Blød rørmargarine
125 g	Bitter brun masse
125 g	Ekstra bitter masse
200 g	Æg
75 g	Hvedemel
100 g	Chokolade fondente (Callebaut)

### Solbærcreme:

225 g	Fløde
560 g	Hvid chokolade
110 g	Smør
330 g	Solbær puré

### Hovedopskrift 10 tørkager:

450 g	Chokolade mazarin masse
100 g	Solbær creme

### Pynt:

Chokoladestriber og en lille marzipanstjerne



### Fremgangsmåde:

#### Chokolade mazarin masse.

Kør sukker, bitter brun og bitter masse sammen, tilsæt den bløde margarine lidt af gangen.

Kør æggene i lidt efter lidt, husk at rør i bunden så den ikke klumper.

Kom alt melet i og køres kun lige sammen.

Vend chokolade massen i.

#### Solbærcreme.

Kog fløden op og hæld den over chokoladen og smørret. Røres godt til alt chokoladen er smeltet.

Kom solbær puréen i og rør til det hele er jævnt.

#### Den færdige tørkage.

Kom 45 g chokolade mazarin masses i flexipan måtte nummer 1054.

Bages ved 180 ° i ca 14 min.

Fryses og vendes ud af formen.

Kom 10 g solbærcreme i hvert hul.

Vægt: 55 g pr stk.

Udbytte: 10 stk.



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

