

Camilla Olsen, KonditorBager, Ballerup

Sommer i Thailand

Kokoslinsedej:

1.000 g	Smør
250 g	Sukker
250 g	Florsukker
1.100 g	Mel
200 g	Kokos
200 g	Mandelflager
200 g	Æg
50 g	Vanilla



Ananasmazarin:

1.000 g	Kranse xx
1.000 g	Sukker
1.000 g	Smør
300 g	Ananas buron (Condi)
12 dråber	Ananasaroma (Condi)
400 g	Hvedemel
1.000 g	Æg

Kokoskrumbel:

500 g	Smør
500 g	Sukker
300 g	Mel
200 g	Kokos
200 g	Mandelflager
20 g	Vanilla

Ananaskokoscreme:

500 g	Ananas buron (Condi)
300 g	Kokos buron (Condi)
50 g	Majsstivelse (Supermarked)
50 g	Vand

Ananasmarengs:

100 g	Æggehvider	
200 g	Sukker	
4 dråber	Ananasaroma	(Condi)
5 dråber	Gul frugtfarve	

Hovedopskrift:

185 g	Kokoslinsedej	
250 g	Ananasmazarin	
80 g	Ananaskokoscreme	
130 g	Ananastern	(Supermarked)
140 g	Kokoscrumbel	
5 g	Ananasmarengs	
10 g	Kokosflager	(Supermarked)
1 g	Guldstøv	(Pavoniguld på pumpe fra Condi)

Pynt:

Kokosflager, guldstøv, marengs

Fremgangsmåde:

Kokoslinsedej:

Alle ingredienser vejes af og køres sammen og sættes på køl en time. Klar til at rulles

Ananasmazarin:

Kranse xx og sukker køres sammen til det er ensartet. Smør kommes i lidt ad gangen til det hele er i og kørt ensartet. Ananas buron og aroma blandes og hældes i sammen med æggene. Det køres sammen til det er ensartet og melen vendes i.

Kokoskrumbel:

Alle ingredienser køres sammen forsigtigt til det er kørt sammen, men stadig klumpet

Ananaskokoscreme:

Kokos og ananas buron sættes over og koges. Majsstivelse og vand røres sammen og piskes i den kogende buron og koges op. Sættes på køl og kan bruges når det er afkølet

Ananasmarengs:

Alle ingredienser piskes stift og sprøjtes med et tæt stjerne tyl i 3 str. Sættes til tørring i slukket ovn. Skal bruges som pynt oven på kagen

Den færdige kage:

Kokoslinsedej rulles ned på 3 mm, fores i en pavoniring 18 cm. Sprøjt 125 g ananasmazarin i, sprøjt 40 g ananaskokoscreme i. Drys ananas ud over hele bunden. Kom derefter 40 g ananaskokoscreme ud over ananasserne. Sprøjt de sidste 125 g ananasmazarin ud over og top med 140 g kokoscrumbel. Tærten bages på en pavonimåtte med huller. Bages ved 180 °C i 35 min. Efter afkøling drysses kokosflagerne ud over kagen og 3 små marengs sættes på og pump derefter guld på tærten.

Vægt: 800 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Min kærlighed til Thailand har jeg prøvet at putte ned i en tærte. Thailand er kendt for deres saftige ananas og kokos samt deres mange guldfigurer. Derfor er tærten baseret på ananas og kokos og guldet er markeret i guldstøv. For mig er det vigtigt at kunden kan tage tærten med hjem og lune den. Derfor er kagen pyntet med pynt der kan gå med i ovnen uden det store besvær



Se flere opskrifter på www.bkd.dk