

Danmarks Bedste Kransekage 2018

Jonas Dahl Grue, La Glace, København

Sunfury

Kransekagemasse:

1.600 g	Kranse XX
150 g	Æggehvide
30 g	Appelsinskal
60 g	Appelsinsaft
400 g	Flormelis

Solbær broken gel:

500 g	Solbærsaft
50 g	Citronsaft
12 g	Gellan (Texturas)
12 g	Citras (Texturas)
50 g	Solbærlikør (Cartron)

Hovedopskrift:

2.200 g	Kransekagemasse
350 g	Solbær broken gel

Pynt:

Chokolade, spiseligt guld



Fremgangsmåde:

Kransekagemasse:

Alle ingredienser køres sammen på rørekedel til en ensartet masse.

Solbær broken gel:

Alle ingredienser koges på. Sættes derefter på køl og blendes bagefter med likør til en ensartet masse.

Den færdige kage:

Kransemassen køres sammen og støbes i en ramme på 1 cm. Solbærbroken smøres på den ene halvdel. Fryses. Den anden halvdel lægges ovenpå. Skæres 2x8 cm. bages 8 min. 220 °C. Bunden dyppes i chokolade og stykket pyntes med chokolade, broken gel + spiseligt guld.

Vægt: 60 g

Udbytte: 35 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Synes solbær og appelsin er guffe guffe



Se flere opskrifter på www.bkd.dk