

Danmarks Bedste Kransekage 2018

Thomas Bastholm, La Glace, København

Richo

Chokolade kransekage:

450	g	Kranse XX
450	g	Lemke
495	g	Flormelis
180	g	Æggehvider
300	g	Alto el Sol

Passion Broken:

500	g	PassionPure
200	g	Sukker
6	g	Gellan
6	g	Citras

Hovedopskrift:

40	g	Chokolade kransekage
5	g	Passion Broken

Pynt:

Chokolade



Fremgangsmåde:

Chokolade kransekage:

Det hele køres sammen. Rulles og bages fra frost. 185 °C 10 min. Skæres i 12 cm

Passion Broken:

Det hele koges op og blendes fra frost.

Den færdige kage:

Kagen pyntes med chokolade og passion

Vægt: 45 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Choko Choko



Se flere opskrifter på www.bkd.dk