

# Danmarks Bedste Tørkage 2022

Birthe Kjærgaard, Michael H Konditoriet, Gentoftgade 37, 2820 Gentofte

## Saltet passion

### Fragilite bund med mandelsplitter:

730	G	Bitter brun
70	G	Sødmælk
730	G	Æggehvider
365	G	Sukker
600	G	Mandel splitter

### Passionsfrugt indlæg:

500	G	Fløde
1250	G	Hvid chokolade (Callebaut)
350	G	Smør (Saltet)
350	G	Passionsfrugt pure (Dire frossen)
25	G	Citronsaft

### Salt karamel indlæg:

500	G	Fløde
850	G	Gold chokolade (Callebaut)
180	G	Smør (Saltet)
8	G	Flagesalt (Meldon)

### Hovedopskrift:

4	Stk	Fragilite bunde
2	Stk	Passionsfrugt indlæg
1	Stk	Salt karamel indlæg

### Pynt:

Karamelsmørcreme, marings og chokoladepynt

## Fremgangsmåde:

### Fragilite bund med mandelsplitter:

Mix bitter brun og sødmælk til en ensartet masse. Pisk hviderne næsten stive og tilsæt sukkeret og pisk helt stive. Vend lidt æggehvide masse med bitter brun massen, kom det retur i maringsen og vend det hele forsigtigt, rundt, heller lidt for lidt end for meget. Vejes af på 750g og smøres ud, drys 150g mandelsplitter på bunden.. Bages ved 170 grader i 20 min

### Passionsfrugt indlæg:

Kog fløden op, hæld fløden over chokolade, smørret og frugt pure og citronsaft. Røres til en ensartet og helt smeltet masse. Fordeles i 2 flexipan



måtter med kant. Ca størrelse på måtten 60x35 cm. Sættes på frost

**Salt karamel indlæg:**

Kog fløden op, hæld det over chokoladen og smørret. Røres godt rundt til det hele er smeltet. Fordeles i 2 flexipan måtte med kant, Ca. 60x30 cm. Knus og drys flage salt over hele bunden. Sættes på frost

**Den færdige kage:**

Vend en fragilite bund over på en plade med papir, kom et passionsfrugt indlæg på. Vend en fragilite bund oven på igen. Kom salt karamel indlægget på. Kom fragilite bund ovenpå, det sidste passionsfrugt indlæg på og tilsidst kommer den sidste fragilite bund omvendt på.. det hele trykkes godt og hele kagen vendes 180 grader, så bund bliver top. Sættes på frys. Skæres når den er frossen nok.

Vægt: 65 Inc pynt

Udbytte: 90

**Tankerne bag det udviklede kage:**

Passionsfrugt og salt karamel, er super lækre sammen, så arbejdede hen mod en sammensætning af disse 2 sammen med fragilite.



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)