

Danmarks Bedste Tørkage 2018

Jonas Dahl Grue, La Glace, København

Purple Rain

Solbær broken gel:

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

Ganache:

200 g	Fløde	
50 g	Hasselnøddepraline	
15 g	Invertsukker	
70 g	Smør	
20 g	Nougat	
100 g	Mørk chokolade	
210 g	Mælkechokolade	
1,5 g	salt	

Hasselbunde:

100 g	Hasselnødder	
100 g	Sukker	
20 g	Vand	
100 g	Mælkechokolade	
60 g	Feulletine	

Hvid chokolade spray:

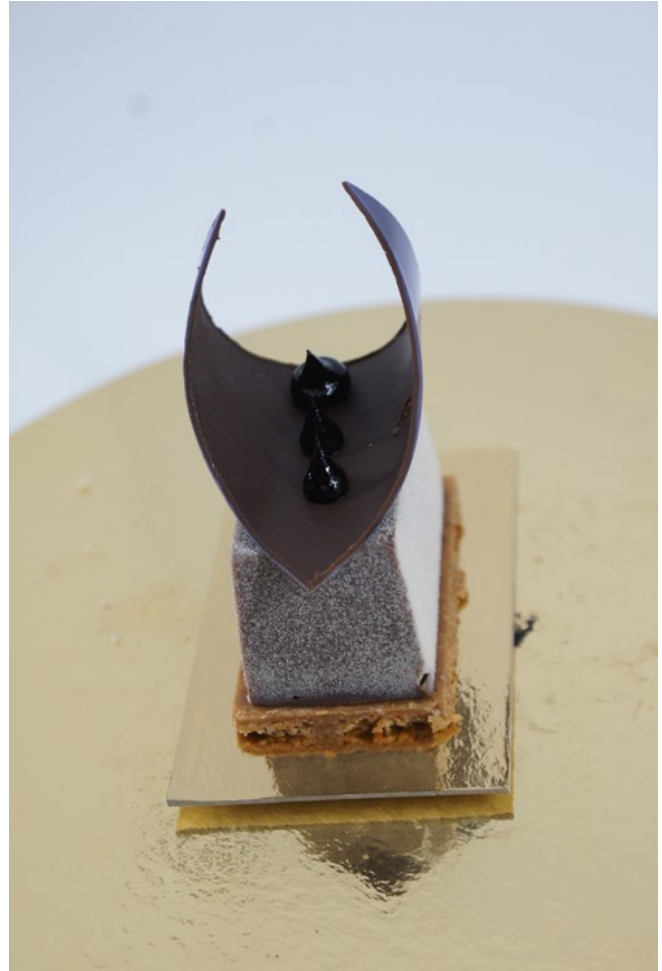
500 g	Hvid chokolade	
200 g	Kakaosmør	

Hovedopskrift:

200 g	Solbær broken gel	
650 g	Ganache	
100 g	Hasselbunde	
20 g	Hvid chokolade spray	

Pynt:

Chokolade + spray + broken gel



Fremgangsmåde:

Solbær broken gel:

Alle ingredienser undtagen likør koges op. Sættes på køl. Blendes med likør til en ensartet masse er opnået. Støbes i aflange siliconeforme. Frys.

Ganache:

Fløde, praline, invertsukker koges op og hældes over resten. Stavblendes og støbes i siliconeforme. Frys.

Hasselbunde:

Nødder ristes. Sukker og vand koges til karamel og hældes over nødder. Blendes fint og vendes med smeltet chokolade og feulletine. Rulles til 0,4 mm

Hvid chokolade spray:

Smeltes og stavblendes og bruges ved omkring 50 °C

Den færdige kage:

Ganache støbes i form med broken gel. Frys. Sprayer sættes på bund. Afpyntes

Vægt: 50 g

Udbytte: 20 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Elsker solbær og hasselnødder. Det smager bare guf.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk