

Danmarks Bedste Tørkage 2018

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

Chokolade trifli

Bodil Ibsen bunde:

3.000 g	Sukker
1.500 g	Æggehvider
1.500 g	Mandelflager
500 g	Hvede rasp

Salt karamel ganache:

900 g	Dulcey	(Valrhona)
450 g	Piskefløde	
100 g	Honning	
10 g	Flagesalt	
50 g	Smør	

Solbær ganache:

500 g	Solbær pure	(Boiron)
40 g	Citron	
50 g	Honning	
900 g	Hvid chokolade	(Callebaut)
20 g	Smør	

Lys chokolade ganache:

700 g	Jivara	(Valrhona)
700 g	Piskefløde	
100 g	Honning	
50 g	Smør	

Italiensk citron marengs:

35 g	Citronsaft
100 g	Sukker
55 g	Æggehvider

Hovedopskrift:

1 bund	Bodil Ibsen bund
1.500 g	Salt karamel ganache
1.500 g	Solbær ganache



1.500 g Lys chokolade ganache

Pynt:

Sort vellu tina spray og italiensk citron marengs

Frengangsmåde:

Bodil Ibsen bunde:

Alle ingredienser blandes og vejes af på 1.083 g. Smøres ud på silikonepapir og bages i stikovn ved 180 °C i 20 min.

Salt karamel ganache:

Piskefløde og honning koges op og hældes over den let smeltet chokolade og emulgeres til glat og ensartet masse. Når massen er under 40 °C blendes smør og flagesalt i.

Solbær ganache:

solbær pure, citron og honning koges op og hældes over den let smeltet chokolade og emulgeres til glat og ensartet masse når massen er under 40 grader blendes smør i

Lys chokolade ganache:

Piskefløde og honning koges op og hældes over den let smeltede chokolade og emulgeres til glat og ensartet masse. Når massen er under 40 grader blendes smør i.

Italiensk citron marengs:

Citronsaft og sukker koges op til 117 °C. Æggehviderne piskes stive og sirupen hældes langsomt i mens der piskes på fuld gas. Marengsen er klar efter ca 10 min eller når den er under 35 °C.

Den færdige kage:

Bunden halveres og den nederste bund ligges i en firkantet form. Herefter kommer saltkaramelen på. Fryses ind inden solbærganachen kommer på. Oven på solbærganachen lægges endnu en bund og kagen fryses igen. Tilsidst kommer den lyse ganche på toppen. Herefter fryses kagen igen inden den skæres ud. Når den er skåret ud fryses den igen og sprayes med sort velvet spray og pyntes af med italiensk citron marengs.

Vægt: 65 g

Udbytte: 89 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Min kone elsker alt med chokolade og jeg kan rigtig godt lide solbær, så jeg måtte finde på en kage der kunne rumme det hele.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk