

# Danmarks Bedste Tørkage 2018

Mira Hellesen, Kirstens Konditori, København

## Luna

### Hvid brownie:

25 g	Smør
75 g	Hvid chokolade
1	Æg
37,5 g	Sukker
1 tsk	Vaniljesukker
62,5 g	Creme fraiche
32 g	Hvedemel
2 tsk	Citronskal

### Citronmåne:

75 g	Smør
1 spsk	Vaniljesukker
32 g	Flormelis
56 g	Hele æg
25 g	Æggeblommer
47,5 g	Hvedemel
16,5 g	Maizena
1/4	Saft og skal af citron
31 g	Marcipan
53 g	Sukker

### Karamel:

1 dåse	Karameliseret kondenseret mælk	(Tørsleffs)
--------	--------------------------------	-------------

### Chokolade:

200 g	Mørk chokolade
-------	----------------

### Hovedopskrift:

20 g	Hvid brownie	
25 g	Citronmåne	
7 g	Karameliseret kondenseret karamel	(Tørsleffs)



---

2 tsk Citronsaft

---

5 spsk Chokolade

**Pynt:**

Skovsyre

## Fremgangsmåde:

**Hvid brownie:**

Lad smør og 50 g af chokoladen smelte sammen. Lad chokoladeblandingen køle let af. Pisk æg, sukker og vanilje lyst og luftigt. Tilsæt chokoladeblandingen og vend creme fraiche og mel i dejen. Vend forsigtigt resten af chokoladen og citrønskal i. Fordel dejen i formen

**Citronmåne:**

62,5 g smør, flormelis og 31 g sukker samt vaniljesukker røres luftigt. 37,5 g hele æg og æggeblommer tilsættes roligt og lidt ad gangen. Stop når massen er ensartet. Hvedemel og maizena blandes og sigtes ned i dejen og vendes forsigtigt sammen med revet citrønskal og -saft. Ælt marcipan og 21 g sukker sammen med hænderne. Ælt 12,5 g smør i lidt ad gangen. Når alt smørret er æltet med, tilsættes 19 g hele æg ligeledes lidt ad gangen. Disse to blandinger vendes sammen

**Karamel:**

Puttes i en sprøjtepose og pynt

**Chokolade:**

Temperer chokoladen eller brug non temp og hæld over kagen

**Den færdige kage:**

Hæld brownien i en form (11\*12) så den er tynd og sæt den i ovnen ved 175 °C i ca. 30 min. Bag citronmåne i samme form ved 190 °C i ca. 25 - 30 min. De skæres ud i lige store stykker (8\*2.5). De lægges sammen med en klat karamel. Herefter hældes der mørk chokolade over hver enkel og dernæst pyntes der med karameldutter og skovsyrer

Vægt: 55 g

Udbytte: 1 stk.

**Tankerne bag det udviklede kage:**

Elsker den syrlige citron og hvid chokolade. Demed kom ideen med at sammensætte dem og så med karamel



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