

Danmarks Bedste Tørkage 2018

Sisse Pernille Talmark, Vanilla chocolatier og konditori, Vejle

Ivana

Linsedej:

2.400 g	Smør
1.600 g	Flormelis
1.000 g	Past. æg
4.800 g	Mel
40 g	Salt

Ingefær citron ganache:

50 g	Fløde
20 g	Invertssukker
142 g	Mælke chokolade
20 g	Mørk chokolade
1 stk	Skal fra øko citron
15 g	Ingefær saft

Solbær gel:

500 g	Solbær pure
85 g	Sukker
11,5 g	Husblas

Hovedopskrift:

110 g	Bagt Linsedej
250 g	Ganache
20 g	Solbær gel

Frengangsmåde:

Linsedej:

Alle ingredienserne vejes af og æltes til en ensartet masse, køles ned og rulles på rullebord på 2 mm. Formen fores så der er en hul langs kanten på ca 2 cm. Skallen blinbages på 180 °C til den er gylden, ca 14 min

Ingefær citron ganache:

Fløde, invertssukker og citronskal varmes op. Chokoladen smeltes og de to masser blandes sammen så de emulgerer, smør tilsættes og herefter tilsættes ingefær saften og massen røres ensartet. Hældes i form og fryses så de kan tages ud. (er testet til at holde i 3 dage)

Solbær gel:

Husblas sættes i blød. Solbær pure og sukker koges op. Husblas smeltes i lagen og den hældes over den frosne ganach (er testet i 3 dage)

Den færdige kage:

Ganachen overtrækkes med solbær gele og placeres i linsedejsskallen

Vægt: 75 g

Udbytte: 6 stk.



Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg ville gerne lave en lidt anderledes tørkage hvor smagene kommer lidt efter hinanden, så man først får man den friske syrlige solbær smag, samtidig med en cremet konsistens samt det sprøde fra skallen, herefter citron og varmen fra ingefæren. Ingefær har længe været på mode som en helse urt, og derfor synes jeg det var en sjov ting at arbejde videre med i en kage.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk