

Danmarks Bedste Tørkage 2018

Thomas Bastholm, La Glace, København

Ruben

Chokolade mørdej:

400 g	Smør
400 g	Sukker
2 g	Citronskal
160 g	Æg
720 g	Mel
100 g	Kakao
6 g	salt

Passion ganach:

75 g	Passion pure
75 g	Mango pure
50 g	Fløde
20 g	Citron
40 g	Invertsukker
500 g	Mælkechokolade
50 g	Smør

Passion broken:

500 g	Passion pure
100 g	Sukker
6 g	Gellan
6 g	Citras

Hovedopskrift:

5 g	Chokolade mørdej
40 g	Passion ganache
5 g	Passion broken

Pynt:

Chokoladepynt

Fremgangsmåde:

Chokolade mørdej:

Køres sammen med spartel. Køl. Rulles på 3 mm. Bages 170°C 5 min.

Passion ganach:

Det hele varmes og blandes på thermo mixer til 37 °C. Støbes i form. Frys. Sprayes med Chokolade spray og guld.

Passion broken:



Det hele koges op og blendes. Frys og blendes

Den færdige kage:

Kagen pyntes med chokolade og passion broken

Vægt: 50 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Kage



Se flere opskrifter på www.bkd.dk