

# Danmarks Bedste Tørkage 2022

Dorthe Andersen, Hedo's Bageri, Kaptajn Kaasvej 7, Lohals

## Malimango

### mørdej:

2000	g	mel
1000	g	flormelis
1200	g	smør
10	stk	æg
100	g	vaniellesukker

### Mangomazarinmasse:

1500	g	kranse xx
1500	g	rørsukker
1000	g	blødt smør
20	stk	æg
500	g	mel
100	g	vaniellesukker
800	g	mango pure (boiron fra condi)

### Ganache:

300	g	kokospure (boiron fra condi)
100	g	piskefløde
40	g	citronsaft
80	g	invertssukker
1000	g	callebaut mælkechokolade
60	g	malibu rom
100	g	smør

### Mango gele:

200	g	mango pure
25	g	glukose
26	g	sukker
2,5	g	pektin
13	g	invertssukker

### Chokoladespray:



---

200 g	lys callebaut
-------	---------------

---

200 g	cacaosmør
-------	-----------

---

**Hovedopskrift:**

---

8 g	mørdejsbund
-----	-------------

---

18 g	mangobund
------	-----------

---

16 g	kokos ganache
------	---------------

---

5 g	gele
-----	------

---

5 g	sprøjtechokolade
-----	------------------

---

**Pynt:**

pistacienødder og marzipan

## Frengangsmåde:

**mørdej:**

det hele køres sammen til en ensartet dej. rulles ned på 2,5mm og runde bunde på 5cm udstikkes, bages ca 6 min ved 235 C

**Mangomazarinmasse:**

køres som alm.mazarinmasse og mangopureen vendes i. smøres ud på kantplader på 2400g pr stk afbages ved 235c i ca 15 min. afkøles og stikkes ud til bunde på 5 cm i dia

**Ganache:**

kokospure,piskefløde,citronsaft og invertssukker koges op hældes over chokoladenog smøret,malibu tilsættes og blendes. Afkøles og sprøjtes på mangobunden med sultan tyl

**Mango gele:**

Mangopure,glukose,halvdelen af sukkeret og invertssukker koges op, pektin og resten af sukkeret blandes og hældes i gives et opkog. Afkøles og kommes i hullet på kagen

**Chokoladespray:**

Smeltes sammen

**Den færdige kage:**

mangobund påsprøjtes kokosganache med sultantyl, sættes på frost, når de er frosne sprøjtes de med chokolade, og sættes på mørdejsbunden, der kommes gele i hullet og kagen afpyntes.

Vægt: ca 52

Udbytte: 1

**Tankerne bag det udviklede kage:**

At føre tankerne hen på et eksotisk sted



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