

Årets Talent 2018 – Kransekage

Jonas Dahl Grue, La Glace, København

Sunfury

Kransekagemasse:

1.600 g	Kranse XX
150 g	Æggehvide
30 g	Appelsinskal
60 g	Appelsinsaft
400 g	Flormelis

Solbær broken gel:

500 g	Solbærsaft
50 g	Citronsaft
12 g	Gellan (Texturas)
12 g	Citras (Texturas)
250 g	Sukker
50 g	Solbærlikør (Cartron)

Hovedopskrift:

2.200 g	Kransekagemasse
350 g	Solbær broken gel

Pynt:

Chokolade, spiseligt guld

Fremgangsmåde:

Kransekagemasse:

Alle ingredienser køres sammen på rørekedel til en ensartet masse.

Solbær broken gel:

Alle ingredienser koges op. Sættes på køl og blendes derefter med likør til ensartet masse.

Den færdige kage:

Kransemassen køres sammen og støbes i en ramme på 1 cm. Solbærbroken smøres på den ene halvdel. Fryses. Den anden halvdel lægges ovenpå. Skæres 2x8 cm. Bages 8 min. 220 °C. Bunden dyppes i chokolade og stykket pyntes med chokolade, broken + spiseligt guld.

Vægt: 60 g

Udbytte: 35 stk.





Se flere opskrifter på www.bkd.dk