

Årets Talent 2018 – Kransekage

Sabrina Johanneson, Farumhus, Farum

Hindbærbombe

Lakrids ganach:

75 g	Fløde
175 g	Hvid chokolde (Callebaut)
10 g	Lakridsgranulat
5 g	Salmiakpulver

Hovedopskrift:

179 g	Kranse XX
179 g	Rød lemke
143 g	Sukker
25 g	Frysetørret hindbærpulver
5 g	Past. æggehvider



Fremgangsmåde:

Lakrids ganach:

Bring fløden i kog og hæv det over chokoladen. Rør og kom resten af ingredienserne i. Rør til massen er homogen og sæt på køl med film ned til massen.

Den færdige kage:

Bland marcipan og sukker sammen. Kom derefter de frysetørret hindbær i. Kom derefter æggehviderne i lidt af gangen til den ønskede konsistens. Når massen har den ønskede konsistens og massen er homogen, pak den ind i film og sæt den på køl helst natten over. Tag massen ud af fryseren og rul den ud til en pølse på 40 cm. skær dem nu 8 cm i længde. Put dem på plade med bagepapir under og sæt dem på frost i 5-10 minutter. Efterbag dem på 230 °C i 6,5 min. Samles: Dyppe enderne i chokolade og sprøjt lakrids ganachen på toppen.

Vægt: 48 g

Udbytte: 9 stk.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk