

Danmarks Bedste Kransekagestykker 2017

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Anita

Kransekagemasse med ananas:

150 g	Kranse XX
150 g	Mandelråmase Valencia
110 g	Ananaspuré – Boiron (Condi)
75 g	Sukker

Jordbærgelé:

550 g	Friske jordbær (<i>opkogt og sigtet</i>)
5,5 g	Gellan
5,5 g	Citras
10 g	Citronsaft

Hovedopskrift pr. kransekagestykke:

40 g	Kransekagemasse med ananas
20 g	Jordbærgelé

Pynt:

Chokoladepynt
Blomster



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Kransekagestykker 2017

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Anita (fortsat)

Fremgangsmåde:

Kransekagemasse med ananas

Kranse XX og Valencia køres sammen med sukker. Derefter tilsættes ananaspure lidt efter lidt. Massen stilles på køl natten over, for at undgå sukkerkrystaller.

Jordbærgele.

Alle ingredienserne vejes af og koges op – køles natten over. Blendes til en blød og glat creme. Hældes i en sprøjtepose – Kan gemmes en uges tid på køl.

Den færdige kranekage.

Kransekagen sprøjtes op, først med bund, så jordbærgele og derefter top på. Bages ved 220 °C i ca 10 min. Når den lige er kommet ud af ovnen og stadigvæk varm skal den rettes op med to skrabe lærred (*da den er meget blød vil den flyde en smule og skal rettes op for at få det skarpe udtryk*).

Efter kransekagen er kølet, pyntes den med hvid chokolade og blomster.

Vægt: ca. 60 g pr stk. - udbytte ca. 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

