

Danmarks Bedste Kransekage 2018

Sisse Pernille Talmark, Vanilla chocolatier og konditori, Vejle

Annabell

Kransekage:

300 g	Kranse XX	(Odense)
50 g	Flormelis	
30 g	Past. æggehvider	
2 stk.	Skal fra øko appelsin	

Karamel:

25 g	Smør	
125 g	Sukker	
100 g	Fløde	
100 g	Lys Chokolade	
2 g	Fint salt	

Appelsin/Citron curd:

150 g	Past. æg	
116 g	Sukker	
125 g	Appelsin saft	
1 stk	Skal fra øko appelsin	
1 stk	Skal fra øko citron	
30 g	Citron saft	
2 blad	Husblas	
175 g	Smør	

Hovedopskrift:

240 g	Kransekage	
20 g	Karamel	
20 g	Curd	

Pynt:

Mørk chokolade til enderne og på toppen

Fremgangsmåde:

Kransekage:

Marcipan og flormelis blandes til ensartet masse, æggehviderne tilsættes lidt efter lidt, appelsinskal blandes i massen og kransekagen sprøjtes ud med tulle med fordybning i midten. Bages ved 212 °C i ca 8 min.

Karamel:

Sukker karamelliseres, fløde tilsættes lidt efter lidt, herefter tilsættes saltet. Karamellen sigtes over den lyse chokolade og masserne blandes.



Smør tilsættes og karamellen røres ensartet.

Appelsin/Citron curd:

Skal og saft fra citron og appelsin varmes op sammen med sukker og æg, husblas ligges i blød. Den udblødte husblas smeltes i den lune lage og smør tilsættes og massen stavblendes. Sættes på køl og cremes op inden brug.

Den færdige kage:

Kransekagen skæres i 8 cm stykker. Karamellen sprøjtes i fordybningen og curden dutes ovenpå. Pyntes med mørke chokoladerondeller på enderne og i toppen

Vægt: 48 g

Udbytte: 6 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg har sammensat min kransekage ud fra ting jeg synes smager rigtig godt sammen, hvor der både er syre, sødme og noget salt til stede. Samtidig med jeg synes de to forskellige cremede konsistenser er super lækker sammen med kransekagen som er mere grov i strukturen. Jeg har valgt at pynte med en mørk chokolade da jeg synes den lille bitterhed der kommer fra chokoladen går godt i spænd med de resterende smage.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk