

# Danmarks Bedste Kransekagestykke 2017

Charlotte Kristensen, Bageriet Løgten, Skødstrup

## Bergamia

### Kransekagemasse:

500 g	Kranse XX (Odense marcipan)
500 g	Mandel XX (Odense marcipan)
400 g	Sukker
90 g	Æggehvider

### Hvid chokolade trøffel:

100 g	Fløde
200 g	Hvid chokolade (Callebaut)
5 g	Vaniljesukker

### Hovedopskrift til 6 kransekagestykker:

300 g	Kransekagemasse
60 g	Hvid chokolade trøffel
1 dr	Bergamotte Aroma (Bolsjehuset.dk)
2 dr	Ananas Aroma (Bolsjehuset.dk)

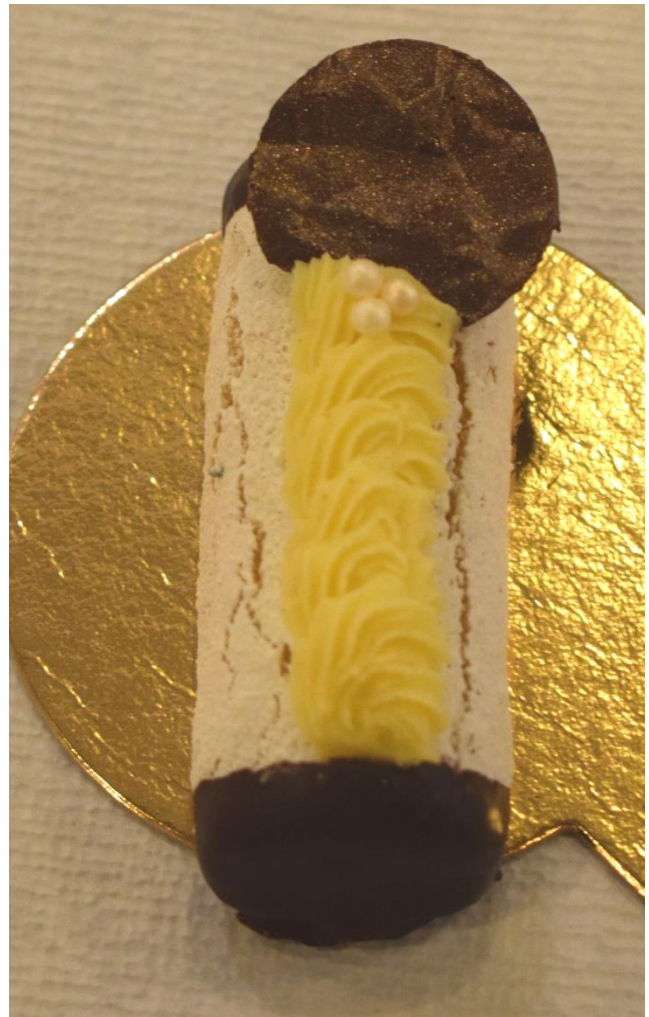
### Pynt:

Edible lustre spray – bronze (PME – Inco)

Sukkerperler (krymmel)

White color spray (Valrhona)

Mørk overtrækschokolade



### Fremgangsmåde:

#### Kransekagemasse.

Æggehvider og sukker blandes sammen og æltes i marcipanen. Sættes på køl til dagen efter.

#### Hvid chokolade trøffel

Kranse XX køres med sukker og æggehvider. Tilsæt spinat, ingefær, saft, mandler og æbletern.

#### Chokolade trøffel.

Fløde koges op med vaniljesukker og hældes over chokoladen og smeltes sammen med. Sættes på køl til dagen efter.

#### Den færdige kransekage.

300 g kransekagemasse rulles ud i pølse til 50 cm. Deles i 6 stykker á 8 cm stk., sættes på dobbelt bageplade og bages ved 220 grader, i 8-9 min. Sættes på frys til dagen efter.

Den hvide chokolade trøffel deles i 2 skåle, den ene røres sammen med bergamotte aroma, den anden med ananas aroma.

Forsættes næste side



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)



# Danmarks Bedste Kransekagestykke 2017

Charlotte Kristensen, Bageriet Løgten, Skødstrup

## **Bergamia (forsat)**

Stik en strikkepind (Ø:7 mm) på langs gennem det optøede stykke kransekage.

Fyld midten op med den hvide bergamotte trøffel (5 g). Sæt på frys 1 time.

Den frosne kransekage sprøjtes let med Valrhona White color spray, og hver ende dryppes i mørk chokolade. Med en lille stjernetyl sprøjtes den hvide ananas trøffel (5 g) ovenpå kransekagen.

Krøl et stykke bagepapir sammen og fold det ud igen på en plade.

Smør den mørke chokolade ud i et tyndt lag, lige inden det størkner udstikkes der små cikler med en udstikker. (Ø:2,5 cm). Lad det størkne helt.

Vend det forsigtig om og træk bagepapiret af og spray med bronze spray.

Pynt hvert kransekagestykke med en chokolade cirkel og 3 sukker perler.

Vægt: ca. 61 g pr stk. - udbytte ca. 6 stk.



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

