

Danmarks Bedste Tørkage 2017

Thomas Bastholm, Conditori La Glace, København

Bob

Vanilje crumble:

| | |
|-------|-----------|
| 400 g | Smør |
| 400 g | Sukker |
| 160 g | Hasselmel |
| 240 g | Mandelmel |
| 400 g | Mel |
| 2 tsk | Vanilje |
| 8 g | Salt |

Gelé Passion Mango:

| | |
|-------|---------------|
| 200 g | Passion puré |
| 30 g | Mango puré |
| 33 g | Glukose |
| 17 g | Trimoline |
| 4,2 g | Pektin |
| 33 g | Sukker |
| 2 stk | Lime, skal af |

Bund:

| | |
|-------|-----------------|
| 120 g | Vanilje crumble |
| 600 g | Kokos |
| 8 g | Kakaosmør |
| 60 g | Mælkechokolade |
| 4 stk | Lime, skal af |

Bananganache:

| | |
|-------|---------------------------|
| 150 g | Banan puré |
| 50 g | Fløde |
| 200 g | Citron |
| 40 g | Invert |
| 500 g | Bana Chokolade (Valrhona) |
| 30 g | Bananlikør |
| 50 g | Smør |
| 4,5 g | Citronsyre |

Hovedopskrift pr. tørkage:

| | |
|------|---------------|
| 30 g | Banan ganache |
| 15 g | Bund |
| 15 g | Gele, Passion |

Pynt:

Chokolade
Grøn cacaosmør



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2017

Thomas Bastholm, Conditori La Glace, København

Bob (fortsat)

Fremgangsmåde:

Vanilje crumble.

Alt blandes på røremaskine. Bages ved 160 °C i ca 20 min til gylden farve. Blendes fint.

Gelé passion mango.

Støbes i lange måtter

Bund.

Crumble, kokos og lime vendes sammen.

Chokoladen smeltes og det hele vendes sammen og støbes og skæres ud i 17 x 1 cm.

Banan ganache.

Det hele blendes sammen som en klassisk ganache

Den færdige tærte.

Banan ganachen støbes i lange måtter. Derefter placeres i geléindlægget – frys.

Tages ud af frys og sættes på bund og sprayes med grøn cacaosmør. Pyntes med chokolade

Vægt: 61 g pr stk.

Udbytte: 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

