

Danmarks Bedste Tørkage 2017

Ida Kirschheiner, Farumhus Konditori, Farum

Chocolate Fluffy Good

Shortbread:

290 g	Smør
135 g	Sukker
330 g	Mel
30 g	Rismel
2 stk	Citroner, skal af

Fudge:

100 g	80 % chokolade
100 g	Karamel chokolade
1 stg	Vanilje
200 g	Kondenseret mælk

Ristede saltede mandler:

70 g	Mandler
	Salt efter smag
	Olie til ristning

Hovedopskrift pr. tørkage:

158 g	Shortbread
531 g	Fudge
70 g	Ristede salte mandler
	Skumfidusser

Pynt:

Frysetørret hindbær



Fremgangsmåde:

Shortbread.

Det hele blandes sammen, rulles ned på 3 mm, bages ved 180 °C til gylden og fast.

Fudge.

Varmes over vandbad til chokoladen er smeltet

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2017

Ida Kirschheiner, Farumhus Konditori, Farum

Chocolate Fluffy Good (fortsat)

Ristede saltede mandler

Mandler ristes i ovnen ved 160 °C til let gyldne.

Der kommes lidt olie i en gryde, hvor de ristes videre med salt

Spredes ud på silikonepapir til afkøling.

Den færdige kage.

Den varme fudge tilsættes ristede saltede nødder og skumfiduser

Massen kommes i en fedtet form og sættes på køl.

Skæres til og sættes på bund af shortbread med chokolade

Vægt: 55 - 68 g pr stk.

Udbytte: 11 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

