

# Danmarks Bedste Tørkage 2017

Cecilie Keseler, Schweizerbageriet, Aarhus

## Hassel Delight

### Hindbær ganach:

150 g	Hindbærpuré (Dira)
200 g	Hvid chokolade
1 stk	Tonka bønner (Condi)
20 g	Sukker

### Hvid chokoladepynt:

50 g	Hvid chokoladeknapper
1 knsp	Guldglimmer farve

### Hovedopskrift til 6 tørkager:

50 g	Sukker
30 g	Smør
35 g	Mel
36 g	Æg
14 g	Æggeblommer
61 g	Hasselnøddemel
22 g	*Sukker
22 g	*Æggehvider



### Pynt:

Mælkechokolade med ristede hasselnødder  
Hindbær ganach  
Hvid chokoladepynt

### Fremgangsmåde:

#### Hindbær ganach

Puré, sukker og tonkabønner koges op og hældes over chokoladen. Ganachen stavblendes til den er jævn.

#### Hvid chokolade pynt.

Chokoladeknapperne blendes sammen med glimmerfarven , så de ligner små guldklumper.

#### Den færdige kage.

Sukker, æg og æggeblommer piskes let i hånden. Smørret smeltes og skal køle af. Mel og hasselnøddemel foldes i æggemassen og så hældes smørret i. Æggehvider og sukker piskes til marengs og foldes i til sidst.

Dejen sprøjtes i forme og bages i 18-20 min ved 165 °C. Kagerne sættes i fryseren og tages af formene når de er frosne. Derefter overtrækkes de med mælkechokolade med ristede hasselnødder i og pyntes med ganach og chokoladepynt.

Vægt: 61 g pr stk.

Udbytte: 6 stk.



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

