

# Danmarks Bedste Kransekagestykker 2017

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

## Ingefær i nye klær

### Kransekagemasse:

500 g	Bitter 00 (Odense)
1.500 g	Kranse XX (Odense)
165 g	Past. æggehvider
800 g	Moscovadosukker
90 g	Revet frisk ingefær

### Chokolade:

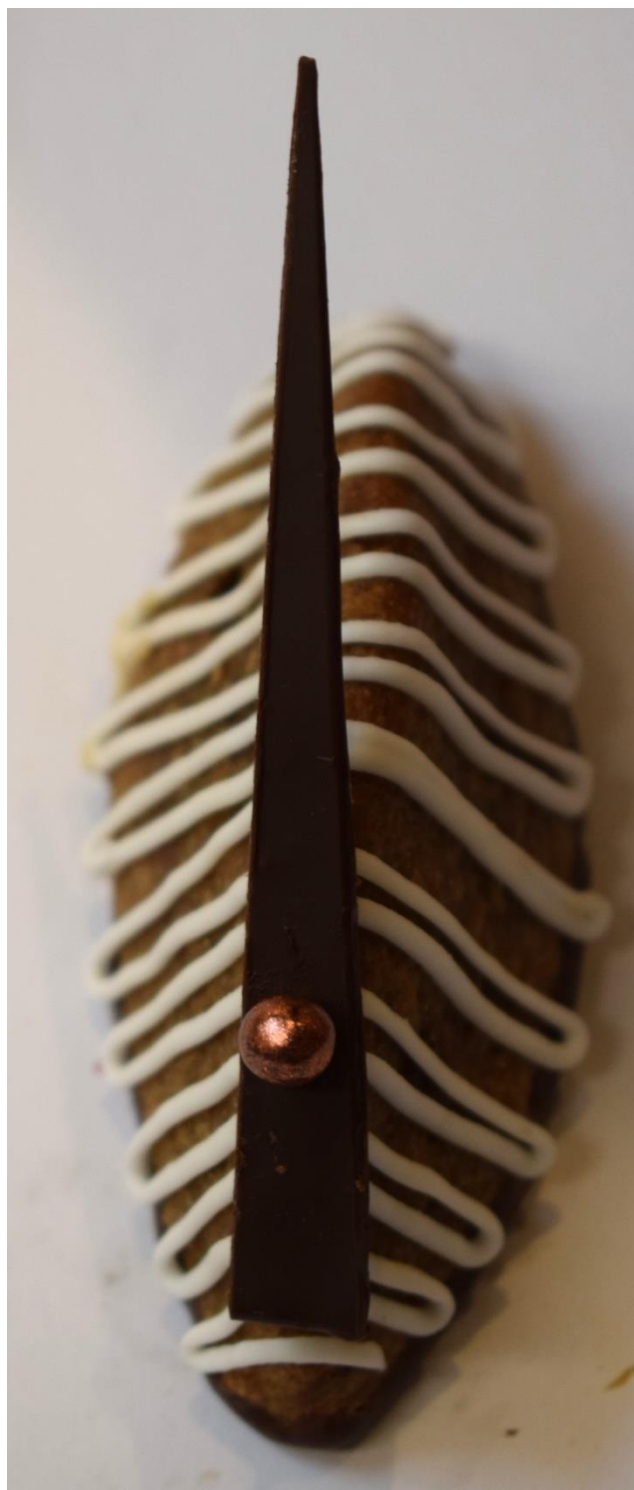
1000 g	Mørk chokolade (Callebaut)
61 stk	Chokoladepерler (Valrhona) Kobberstøv

### Sprøjtglasur:

300 g	Sigtet florsukker
54 g	Past. æggehvider

### Pynt:

300 g	Sprøjtglasur
-------	--------------



Forsættes på næste side



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



# Danmarks Bedste Kransekagestykker 2017

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

## Ingefær i nye klær (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Kransekagemasse.

Bitter 00 og kranse XX blandes sammen med sukkeret til en klumpfri masse.

Hviderne tilsættes langsomt og til sidst ingefær.

#### Sprøjtglasur.

Der laves en traditionel sprøjtglasur af hvider og sigtet florsukker

#### Den færdige kranekage.

Kransekagemassen vejes af på 50 g og formes til små buer som bages ved 190 °C i 10 min.

Herefter tempereres chokoladen og kransekagens bund dyppes, hvorefter den sprøjtes med en klassisk sprøjtglasur. Til sidst sættes en chokoladerekant på med en lille kobberperle.

Vægt: ca. 60 g pr stk. - udbytte ca. 60 stk.



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

