

# Danmarks Bedste Tørkage 2018

Heidi Thousgaard, Farumhus, Farum

## Kaffie

### Linsedej med kakao:

140 g	Mel
10 g	Kakao
50 g	Flormeils
75 g	Smør
25 g	Æg

### Kaffe karamel:

75 g	Fløde
150 g	Sukker
4 g	Instant kaffe med karamelsmag

### Choko knas:

60 g	Gold chokolade
10 g	Olie
50 g	Feuilletine

### Gold chokolade ganache:

150 g	Gold chokolade
75 g	Fløde
15 g	Glukose

### Hovedopskrift:

20 g	Linsedej
2 g	Choko knas
20 g	Kaffe karamel
20 g	Ganache

### Pynt:

En marzipanblomst

## Fremgangsmåde:

### Linsedej med kakao:

Det hele køres sammen og rulles ned på 0,8 mm. og stikkes ud og bages i forme på 180 °C i ca. 8 min

### Kaffe karamel:

Varm fløden op og kom instant kaffepulver i. Smelt sukker til gylden karamel. Tilsæt den varme kaffebløde lidt af gangen og hældes i de bagte linsedejs bunde

### Choko knas:



Chokoladen smeltes og olie og feuilletine blandes i og der kommer et tyndt lag på linsedejs skallerne og på køl.

**Gold chokolade ganache:**

Fløde og glukose koges op og chokoladen kommer i. Blendes med en stavblender og kommer oven på kagerne og på køl

**Den færdige kage:**

Linsedej laves og bages. Choko knas kommer i og derefter kaffe karamel og til sidst ganache på og en lille marcipanblomst

Vægt: 65 g

Udbytte: 8 stk.

**Tankerne bag det udviklede kage:**

Er inspireret af Toffifee.



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)