

Danmarks Bedste Kransekagestykker 2017

Jonas Dahl Grue, Conditori La Glace, København

Lemon Wave

Kransemasse:

800 g	Kranse XX
80 g	Æggehvider
40 g	Citronsaft
8 g	Citronsyre
200 g	Flormelis
4 stk	Citronskal

Citronbroken gelé:

100 g	Citronsaft
80 g	Vand
3 g	Citras
5 g	Gellan
10 g	Lemoncello

Hovedopskrift til 12 kransekagestykker:

800 g	Kransemasse
50 g	Citronbroken gelé

Pynt:

Mørk chokolade



Fremgangsmåde:

Kransemasse.

Alle ingredienser blandes og køres med spartel på røremaskine.

Citronbroken gelé.

Alt på nær lemoncello koges op og sættes derefter på køl, når massen er kold blendes den med lemoncello.

Den færdige kransekage.

Kransemasse fyldes i form og bages 6 min ved 200 °C.

Stilles på frost og bages 3 min ved 250 °C, derefter 10 min ved 170 °C.

Pyntes med citronbroken og chokolade.

Vægt: ca 65 g pr stk. - udbytte ca 12 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

