

Danmarks Bedste Tørkage 2017

Rikke Kring Jensen, Kring Chokolade, Middelfart

Müsli-Karamel

Citronsable:

500 g	Smør
500 g	Florsukker
5 g	Salt
175 g	Æg
1.000 g	Mel
1 stk	Citron, skal af

Granolamüsli:

250 g	Muscovadosukker
175 g	Honning
144 g	Solsikkeolie
1.200 g	Havreflager
150 g	Kokos
410 g	Mandelsplitter
150 g	Solsikkekerner
125 g	Græskarkerner
75 g	Speltflager
20 g	Vaniljeessens

Karamel:

375 g	Sukker
40 g	Glukose
375 g	Fløde
1	Vanilje
100 g	Smør
150 g	Saltmandler
100 g	Tørrede abrikoser
100 g	Ristede macadamianødder

Nougat:

666 g	Hassel nøddepraline
165 g	Temp. Flødechokolade
60 g	Kakaosmør, temp.
100 g	Paliete feutine
400 g	Granolimüsli

Hovedopskrift pr. tørkage:

40 g	Chokoladebar
10 g	Citronsable
5 g	Chokoladepynt



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2017

Rikke Kring Jensen, Kring Chokolade, Middelfart

Müsli-Karamel (fortsat)

Fremgangsmåde:

Citronsable.

Røres sammen som mørdej, hviler på køl. Rulles til 2,5 mm. skæres 9 x 3 cm. afbages ved 160 °C ca. 12 min.

Granolamüsli.

Alle ingredienserne blandes og bredes ud på en plade og ristes som müsli i ovnen.

Karamel

Fløde koges op med vanilje og sættes til side. Sukker og glukose smeltes, smør og fløde tilsættes. Koges til 118 °C og blandes med saltmandler, tørrede abrikos og ristede macadamianødder. Støbes i gastrobakke.

Nougat

Ingredienserne tempereres, blandes og smøres på top af karamel.

Den færdige kage.

Karamel med nougat smurt på skæres i 2,5 x 8 cm. og overtrækkes i mørk chokolade, gerne 70 %. Monteres på bagt citronsablé og pyntes med chokoladepynt.

Vægt: 55 g pr stk.

Udbytte: 45 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

