

# Danmarks Bedste Tørkage 2017

Jonas Dahl Grue, Conditori La Glace, København

## R-17

### Valnødbund

200 g	Valnød
200 g	Sukker
100 g	Vand
50 g	Mørk chokolade
120 g	Karamelchokolade
120 g	Feulletine
2 g	Salt

### Ganache:

254 g	Fløde
15 g	Trimoline
60 g	Smør
130 g	Mørk chokolade
150 g	Mælkechokolade
1 g	Salt

### Ribskaramel:

150 g	Sukker
120 g	Glukose
120 g	Ribssaft
240 g	Fløde
200 g	Smør
6 stk	Husblas
4 g	Salt

### Ribsbroken:

150 g	Ribssaft
50 g	Vand
3 g	Citras
4 g	Gellan

### Hovedopskrift pr. tørkage:

250 g	Ganache
250 g	Ribskaramel
200 g	Valnøddebund
80 g	Ribsbroken

### Pynt:

Rød kakaosmør  
Hvid chokolade  
Sort kakaospray



*Forsættes på næste side*



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



# Danmarks Bedste Tørkage 2017

Jonas Dahl Grue, Conditori La Glace, København

## R-17 (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Valnødbund

Valnødder ristes i 5 min. ved 160 °C

Sukker og vand koges til karamel, valnødder vendes i

Massen blendes når den er afkølet

Chokolade smeltes med salt

Blandes med feulletine og valnøddemassen rulles ud mellem to stykker bagepapir.

#### Ganache.

Fløde og trimoline koges op og hældes over chokolade og smør og salt, stavblendes.

#### Ribskaramel.

Sukker og glukose koges brunt, ribssaft og fløde hældes over, koges til 106 °C.

Husblas tilsættes, blendes med smør og salt.

#### Ribsbroken.

Alle ingredienser blandes og koges godt igennem, når massen er kold blendes den til en ensartet masse.

#### Den færdige tærte.

Ganache fyldes i halvkugleforme.

Frossen ribskaramel fyldes i og sættes på frost.

Frosne halvkugler (ganach med karamel) vendes ud og sprayes

Bunde stikkes ud og halvkugler placeres på midten

Pyntes med chokoladepynt og ribsbroken i siden

Vægt: 73 g pr stk.

Udbytte: 12 stk.



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

