

Danmarks Bedste Tørkage 2017

Sisse Busk, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Rhubarb Crunch

Nøddebund:

75 g	Mandler (grofthakket)
25 g	Hassel nøddeflager
100 g	Smør
100 g	Sukker
1 1/2 spsk	Fløde

Lys chokolade ganache med salt:

210 g	Fløde
50 g	Glukose
460 g	Lys chokolade
40 g	Smør
7 g	Salt

Rabarber Kompot:

285 g	Rabarber
85 g	Vand
55 g	Sukker
1/2 g	Agar agar (Textura)

Hovedopskrift pr. tørkage:

26 g	Nøddebund
15 g	Lys chokolade ganache
17 g	Syrlig rabarber kompot
4 g	Mørk chokolade

Pynt:

Mørk chokolade pynt mv.

Fremgangsmåde:

Nøddebund.

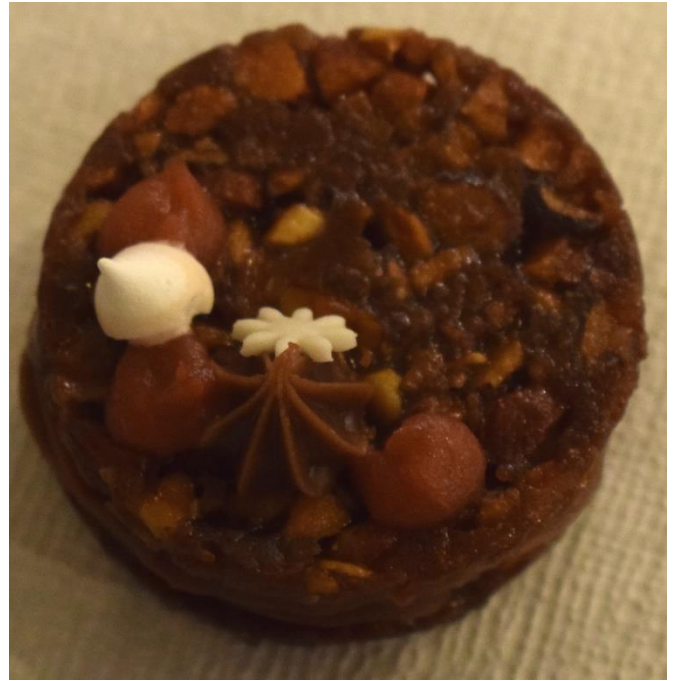
Fløde, sukker og smør koges op (skal kun lige koge), massen røres homogen, mandler og hasselnødder tilsættes, vejes af i muffin forme på 13 g og bages gyldne ved 170 °C i 7-9 min.

Lys chokolade ganache med salt

Fløde og glukose koges op og hældes over den lyse chokolade. Rør i massen til chokoladen er smeltet og tilsæt så blødt smør. Tilsæt salt og rør. Sættes på køl så det sætter sig.

Rabarber kompot

Rabarber koges møre med vand og sukker. Blendes og koges op, lad det koge i 3-4 min. under omrøring. Køles ned.



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2017

Sisse Busk, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Rhubarb Crunch (fortsat)

Den færdige kage.

De bagte nøddebunde (2 pr. kage) pensles med et tyndt lag tempereret mørk chokolade på den ene side. På den ene sprøjtes en krans af chokolade ganache. I midten lægges rabarber kompot og den øverste bund lægges på. Pyntes med chokolade ganache og mørk chokolade pynt.

Vægt: 64 g pr stk.

Udbytte: 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

