

Danmarks Bedste Kransekagestykker 2017

Helle Hansen, Hedos Bageri, Lohals

Sensommerdrøm

Kransekagemasse:

5.000 g Kranse XX
2.000 g Sukker
450 g Æggehvider

Cointreumasse:

500 g Færdig Kransekagemasse
100 g Cointreu

Brombærmasse:

1.000 g Færdig kransekagemasse
200 g Dræuede brombær

Hovedopskrift til 5 kransekagestykker:

200 g Brombær kransekage
80 g Cointreu kransekage

Pynt:

25 g Mørk chokolade



Fremgangsmåde:

Kransekagemasse.

¾ æggehvide blandes med sukkeret og køres i massen af ca 5 gange, resten af hviderne tilsættes.

Cointreumasse.

De 2 ting køres sammen.

Brombærmasse.

De 2 ting blandes sammen.

De færdige kransekager.

Brombærmassen sprøjtes ud med snabeltyl i pladens længde, cointreumassen sprøjtes med konfekttyl i midten af stangen.

Bages ca. 8 min. ved 240 °C

Afkøles skæres i 5 stk som overtrækkes i enderne.

Vægt: ca. 60 g pr stk. - udbytte 5 stk



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

