

Danmarks Bedste Kransekagestykker 2017

Lars Juul, Conditori La Glace, København

Septembersol

Kransekagemasse med brun farin og kaffe:

300 g	Ren mandelmasse (Odense)
300 g	Kranse XX (Odense)
200 g	Brun Farin
3 spsk	Instant espressopulver
20 g	Æggehvider

Solbærgelé:

425 g	Solbærpure
50 g	Citronsaft
1 knsp	Salt
200 g	Sukker
12 g	Citras
12 g	Gellan

Krokante:

50 g	Melis
150 g	Florsukker
30 g	Ristede hasselnødder

Pynt:

200 g	Bahibe mælkechokolade (Valrhona)
	Solbærgelé



Fremgangsmåde:

Kransekagemasse.

Massen blandes og varmes op til farin og kaffe er smeltet i massen.

Solbærgelé*.

Væske, sukker og salt varmes langsomt op. Når det småkoger drysses texturas langsomt i under piskning. Geleen afkøles. Geleen blendes til den er blank og homogen.

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Kransekagestykker 2017

Lars Juul, Conditori La Glace, København

Septembersol (fortsat)

Krokant.

Sukker smeltes og mørknes. Flormelis tilsættes lidt efter lidt. Hasselnødder kommer i. Smøres ud, afkøles, knuses og blendes. Krokanten kommes i den tempererede mælkechokolade til pynt.

Den færdige kransekage.

Kransekagemassen med brun farin og kaffe sprøjtes ud i lange baner med en Odense kransekagefyl (bund). Forbages ved 260 °C i 4 min med 3 underplader. Indfryses og skæres ud i 8 cm. stænger

Solbærgele sprøjtes på midten af kransekagestykkerne. Den resterende del af kransemassen opvarmes til en blød konsistens. Sprøjtes med bølget mønster, så det dækker geleen. Bages ca. 5 min. ved 260 °C med 3 plader under.

Stængerne dyppes i chokoladen med krokant og der dekoreres med 3 dråber solbærgele.

Vægt: ca. 62 g pr stk. - udbytte ca. 15 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

