

Danmarks Bedste Kransekage 2023

Mette Sophie Olsen, Conditori La Glace, Skoubogade 3, 1158 København K

NYTÅR 2024

Solbærgelé:

1000 g	Solbærpuré	(Ponthier)
300 g	Vand	
6 stk	Citronverbenapotter	
300 g	Sukker	
14 g	Citras	
14 g	Gellan	



Chokoladekransekagemasse:

450 g	Marcipan	(Lemke)
450 g	Kranse XX	(Odense)
500 g	Flormelis	
180 g	Æggehvider	
600 g	Chokolade 66%	(Alto el sol - Cacao Barry)

Glasur:

110 g	Flormelis	
20 g	Æggehvider	
1 g	Pastafarve - Magenta	

Chokoladepynt:

400 g	Hvid chokolade	(Callebaut)
100 g	Mørk chokolade 56%	(Callebaut)
2 g	Hvid chokolade farve	
0.5 g	Rød chokoladefarve	
0.25 g	Blå chokoladefarve	
	Gulddust	

Hovedopskrift:

16 stk	Udstukkede solbærgelé	
1000 g	Kransekagemasse	
	Chokoladepynt	

Gelé til dut

Glasur

Pynt:

Chokoladepynt og glasur

Fremgangsmåde:

Solbærgelé:

Pluk bladene på citronverbena og kom i en gryde Tilsæt vand og solbærpuré Kog massen op, sluk og blend. Lad stå tildækket i 1 time. Sigt bladene fra. Hæld alle ingredienser i termomixer, kog op og hæld i fad. Køl ned og blend. Støb geléen i 1 cm. højde og frys ind. Gem lidt gelé i en sprøjtepose. Stik geléen ud med en 2,5 cm udstikker.

Chokoladekransekagemasse:

Smelt chokoladen. Kranse XX, Lemke marcipan og flormelis køres sammen, og æggeghvider tilsættes. Chokoladen tilsættes og røres sammen.

Glasur:

Det hele blandes og fyldes i kornet. Sprøjtes i klassiske guirlander.

Chokoladepynt:

Lav chokoladesheets med prikker ud af lilla farve, guldfarve, chokolade og hvid. Temperer chokoladen og smør ud på chokoladesheets og udstik på 5 cm. Herefter udstik små runde chokolader.

Den færdige kage:

Solbærgeléen lægges i silikonemåtter og herefter sprøjtes chokoladekransekagemassen ned i. Bages ved 240 °C i 8 minutter med papir og plade ovenpå. Frys kransekagen ind i silikoneformen og vend dem ud. Sprøjt glasur i guirlander. Læg chokoladeskive på, og lav 3 små dutter af solbærgelé. Læg herefter 3 små skiver chokoladepynt på. Herefter laves der små dutter af glasur. Hver kransekagestykke består af: 48 g kransekagemasse, 6 g gelé, 2 g glasur, 1-2 g chokoladepynt.

Vægt: 58 g

Udbytte: 16 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Mine tanker har været at udvikle et stykke kransekage, der er et festligt supplement til den ellers klassiske kransekage, man spiser nytårsaften. Et stykke der er festligt at se på, men stadig genkendeligt. Derudover skulle det også være et stykke kransekage der smagte anderledes og skilte sig ud fra den klassiske. Derfor den mørke chokolade-kransekagemasse med smag af syrlig solbær og citronverbena, for lige at give et spark til smagsoplevelsen.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk