

Danmarks Bedste Småkage 2023

Rondja Maluna Sommer, Taffelbay, Trørødvej 69, 2950 Vedbæk

Jim Lyngvild småkagen

Tesaft:

100	Gram	Skovensbær te (Fredsted)
100	Gram	Vand
90	Gram	Appelsinsaft

Hovedopskrift:

30	Gram	Brun farin
30	Gram	Sukker
45	Gram	Smør
60	Gram	Hvedemel
2	Gram	Hjortetaksalt
25	Gram	Past. Helæg
25	Gram	Tørrede tranebær
20	Gram	Callebaut 811
50	Gram	Te saft
2	Gram	Tedrys*



Pynt:

Tørrede blå kornblomster og tedrys*

Frengangsmåde:

Tesaft:

Teen blendes og sigtes. Det fine gemmes til pynt (Tedrys*). Herefter vejes 60 g af det grove over i en gryde med vand og appelsin. Varmes kort, og sigtes. Tesaft gemmes til hovedopskrift.

Den færdige kage:

Småkagedejen laves min. 7 dage i forvejen og hviler på køl. Tedrys* gemmes til pynt. Chokolade og tranebær hakkes fint. Alle ingredienser køres sammen, undtaget ovenstående og Te saft. Når massen er homogen tilsættes resten. Massen sprøjtes ud med sprøjtepose 2 g stk. Pyntes med et drys kornblomster og te drys. Bages 180 °C i 7-9 min.

Vægt: 2 g

Udbytte: 140 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg ønskede en småkage, der tog en med ud og dufte til blomster og smage frugtbuske. Herfra kom ideen med frugt te, der giver en mild men god eftersmag, de tørrede blomster på toppen og chokoladen, der skal skabe noget dybde. Ideen kom en dag jeg kiggede på Jim Lyngvilds sengetøjsserie.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk