

# Danmarks Bedste Kransekage 2023

Rondja Maluna Sommer, taffelbay, Trørødvej 69, 2950 Vedbæk

## Den med nougat

### Kransekagemasse:

500	gram	Kranse XX	(Odense marcipan)
200	gram	Sukker	
30	gram	Honning	
45	gram	Hvider	

### Karamel:

120	gram	Piskefløde	
100	gram	Passionsfrugt puré	
200	gram	Sukker	
2	gram	Havsalt	
40	gram	Smør	

### Kransekage m/passion:

200	gram	Kransekagemasse	
35	gram	Passionsfrugt puré	

### Chokoladepynt:

200	gram	Callebaut 811	
1	gram	Tørrede morgenfrue, rosenblade, kornblomst og safran	

### Sprøjteglasur:

165	gram	Flormelis	
40	gram	Hvider	

### Hovedopskrift:

400	gram	Kransekagemasse	
20	gram	Sprøjteklar nougat (odense)	
40	gram	Kransekage m/passion	
10	gram	Glasur	
40	gram	Karamel	
45	gram	Callebaut 811	

### Pynt:



Chokolade og tørrede blomster

## Fremgangsmåde:

### **Kransekagemasse:**

Sukker, honning og hvider blandes sammen og køres sammen med Kranse XX. Lægges på køl minimum 2 dage

### **Karamel:**

Fløde og passionsfrugt koges op for sig. Sukkeret smeltes til en karamel. Smør tilsættes. Den varme fløde/passionsfrugt tilsættes. Salt tilsættes og koges til 110 °C

### **Kransekage m/passion:**

Blandes sammen

### **Chokoladepynt:**

Chokoladen tempereres og smøres tyndt ud, drysses med blomster. Stikkes ud med ring Ø4,5 cm og i midten af den Ø2,5 cm

### **Sprøjteglasur:**

Blandes sammen

### **Den færdige kage:**

Kransekagemassen vejes af på 2 x 200 g, rulles til stænger på 63 cm, stykker deles i 12 cm., stykkerne formes til ringe og placeres på plader. 4 g kransekage m/passion sprøjtes i midten af ringene. Bages 210 °C i 8-9 min. Midten med kransekage m/passion trykkes blidt ned, straks efter bagning. 2 g nougat sprøjtes i og de køles ned. Bunden dyppes i tempereret chokolade, så der kommer 1-2 mm chokolade op af siden. Stykkerne sprøjtes med glasur som en kransekagetop, 4 g karamel sprøjtes i midten og chokoladepynten placeres på toppen, således man kan se karamellen i midten.

Vægt: 50 g

Udbytte: 10 stk

### **Tankerne bag det udviklede kage:**

Jeg elsker selv kransekage med nougat, så jeg ønskede at tage denne og give den et pift. Jeg har valgt at bruge passionsfrugt, da det er en smag mange kan forholde sig til, og for at give kagen noget syrlighed. Kagens udseende er tankerne bag en kransekagetop, men da flere ikke skal bruge en hel top har jeg forkortet den ned til en portionskage.



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)