

Danmarks Bedste Kransekage 2023

Bernadett Szabo, La Nouvelle, Jellingvej 106, 7100 Vejle

Pink Rosemary

Kransekagemasse:

500 g	Kranse XX	(Odense marcipan)
200 g	Brun farin	
50 g	Past. æggevidder	
3 g	Tørret rosmarin	

Æble broken gel:

225 g	Æblemost	(Røde Ingrid Marie æbler)
60 g	Citronsaft	
4,5 g	Frisk rosmarin	
75 g	Sukker	
3 g	Citras	(Texturas)
3 g	Gellan	(Texturas)

Lyserød chokoladepind:

400 g	Hvid chokolade	(Callebaut)
8 stk	Rød	(Power flowers classic)
8 stk	Hvid	(Power flowers classic)
20 g	Kakaosmør	(Callebaut)

Hovedopskrift:

52 g	Kransekagemasse
3 g	Pekannødder
8 g	Æble broken gel
1 stk	Lyserød chokolade pind
1 stk	Friske rosmarin blade

Pynt:

Friske rosmarin blade og lyserød chokoladepind

Fremgangsmåde:

Kransekagemasse:

Den tørrede rosmarin formeles i en morter. Kranse XX og brun farin køres klumpfrit på røremaskine med en spartel. Derefter tilsættes rosmarin



og æggevider. Køres til en homogen masse, stilles på køl natten over.

Æble broken gel:

Start med at presse saften af de friske æbler med en juicer. Rosmarin hakkes lidt. Æblemost, citronsaft og rosmarin koges. Gryden filmes og lade den trække i ca 15 minutter. Derefter sigtes rosmarin fra. Bland sukker, citras og gellan i en skål. Væsken skal op og koge igen, hvorefter sukkerblandingen blandes i. Koger et par minutter derefter. Hæld det ud i en silikoneform og sæt på køl. Den afkølede stive masse stavblendes, indtil den er glat og sprøjtbar.

Lyserød chokoladepind:

Smelt Power Flowers og kakaosmør. Blend det med den smeltede chokolade inden nedtemperering. Temperere chokoladen og lave lange strimler på chokoladeplastik med et plastikkrabeblad med hakker. Skær i 7 cm lang stykker.

Den færdige kage:

Kransekagemassen rulles ned på 8,4 mm mellem 2 stykker bagepapir og stilles på frost. Derefter skære 3 x 9 cm stykker ud af det. Halvdelen af stykkerne pensles let med past.æggevidder og vendes i hakkede pekannødder. Stykkerne uden nødder bages ved 220 °C i ca 9 minutter med dobbelt plade, mens dem med nødder bages ved 205 °C i ca 10 min. De afkølede stykker samles med et tyndt lag broken gel oven på hinanden. Færdigpyntes med 4 dutter af broken gel på toppen, rosmarin blade og chokoladepind.

Vægt: 63 g

Udbytte: 1 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Inspiration startede med kærestens æbletræ samtidig med at jeg kan godt lide at lege med krydderier i søde sager. Så hvorfor ikke prøve rosmarin i kransekagen? Det endte med at være megagodt i kombination med brun farin.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk