

Danmarks Bedste Småkage 2023

Josephine, Andersen Bakery, Ørestads Boulevard 49A, 2300 København S

Orange praliné

Småkagedej:

250 g	Sukker
124 g	Brun farin
50 g	Hasselnødder
50 g	Pecannødder
450 g	Mel
100 g	Æg
8 g	Salt
5 g	Bagepulver
225 g	Smør
6 g	Honningkagekryderi (Færdigblanding fra Condi)



Praliné med hasselnødder og pecan:

50 g	Hasselnødder
50 g	Pecannødder
50 g	Sukker
1,1 g	Salt

Nøddecreme med appelsin:

140 g	Praliné
1 g	Salt
100 g	Mælkechokolade
30 g	Kakaosmør
20 g	Vegansk smør (Naturli')
2 g	Appelsinskal

Hovedopskrift:

550 g	Småkagedej
140 g	Nøddecreme

Pynt:

Kakaopulver

Fremgangsmåde:

Småkagedej:

Bland det hele sammen. Læg på køl. Rul ned på 2,5 på rullebord Stik ud og drys med kakaopulver Bages på 200 °C i 6 minutter

Praliné med hasselnødder og pecan:

Karameliser sukkeret. Blendt det karameliseret sukker, hasselnødder og pecan nødder. Hæld det hele samt salt i en grinder og lad køre i 1,5 time.

Nøddecreme med appelsin:

Smelt chokolade med kakaosmør blend vegansk smør i. Bland op med øvrige ingredienser. Afkøles inden brug.

Den færdige kage:

De 2 kiks bliver samlet med 3 g nøddecreme

Vægt: 14 g

Udbytte: 50 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

En frisk og julet småkage, pyntet med kakaoblonder.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk