

Danmarks Bedste Kransekage 2023

Birthe Kjærgaard, Michael H Konditoriet, Gentoftegade 37, 2820 Gentofte

Solbældrøm

Chokolade kransekage:

500	gram	Kransekage 70/30 (Lemke)
200	gram	Sukker
75	gram	Æggehvider
25	gram	Cacaopulver

solbær ganach:

120	gram	Solbær puré
50	gram	Citron saft
25	gram	Glukose
200	gram	Hvid chokolade (Callebaut)
130	gram	Smør

Hovedopskrift:

400	gram	chokolade kransekage
70	gram	solbær ganach
100	gram	gold chokolade (Callebaut)

Pynt:

Marcipan snefnug

Frengangsmåde:

Chokolade kransekage:

Kør sukker, cacaopulver og kransekage sammen, tilsæt æggehviderne lidt ad gangen. Stilles på køl til dagen efter. Køres op og er så klar til at sprøjte.

solbær ganach:

Kog solbær, citron og glukose. Kom den varme masse over den hvide chokolade og smør. Stilles til afkøling til dagen efter. Smeltes og derefter klar til brug

Den færdige kage:

Sprøjt chokoladekransekagen ud med tyllen der laver en rille i toppen på kransekagen. Bag kransekagen ved 230 °C i 6-7 min. Afkøles. Den kolde solbærganach kommes i rillen og kagen fryses. Skæres på 40 gram i vægt. Dyppes i tempereret gold chokolade og pyntes med flamberet marcipan snefnug

Vægt: 55 g

Udbytte: 10 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Solbær og chokolade går i fin harmoni





Se flere opskrifter på www.bkd.dk