

# Danmarks Bedste Kransekage 2023

Gitte Jurs, Nysted Bageri, Adelgade 19, 4880 Nysted

## Solbærdrøm

### Solbærkransekagemasse:

1000	gram	Kranse XX	(Odense Marcipan)
200	gram	Melis	
150	gram	Solbærsyltetøj	
15	gram	Æggehvider	

### Solbær creumex:

1	blad	Husblas	
2	stk	Æggeblommer	
15	gram	Melis	
80	gram	Fløde	
80	gram	Solbærpuré	
10	gram	Citronsaft	
150	gram	Hvid chokolade	(Valrhona)

### Bund:

35	gram	Cacaosmør	
100	gram	Dulcey chokolade	(Valrhona)
100	gram	Bastogne	(Meny)
2	gram	Salt	
50	gram	Rice crispies	(Meny)
100	gram	Paillete feuilletine	(Hjemmelavet)

### Hjemmelavet paillete feuilletine:

35	gram	Smeltet smør	
35	gram	Flormelis	
35	gram	Æggehvider	
35	gram	Hvedemel	

### Farvet sukker:

100	gram	Melis	
10	gram	Frysetørret jordbærstøv	



**Hovedopskrift:**

50	gram	Solbærkransekagemasse
10	gram	Bund
8	gram	Solbær creumex
7	gram	Tempereret chokolade

**Pynt:**

Små dråber af gelé og skovsyre

**Frengangsmåde:****Solbærkransekagemasse:**

Kranse XX, melis og solbærmarmelade køres sammen på røremaskinen med spartel. Æggehvider tilsættes derefter.

**Solbær creumex:**

Udblød husblasset. Pisk sukker og blommer sammen Kog fløde, solbærpuré og citron op. Kom lidt fløde i sukker/æggeblommerne under piskning. Kom blanding tilbage under piskning og legeres til 82 °C. Husblas tilsættes og hældes over chokoladen. Stavblendes derefter. Sættes på køl til næste dag.

**Bund:**

Cacaosmør og chokolade smeltes. Kiks blendes. Paillete knuses i mindre stykker. Det hele røres sammen. Rulles ud på rullebord mellem 2 stk silikonepapir. ned på 8 mm Sættes på køl til næste dag

**Hjemmelavet paillete feuilletine:**

Det hele røres samme. smøres ud på silikonepapir og bages ca. 5 min til det er gyldnet.

**Farvet sukker:**

Det hele røres sammen

**Den færdige kage:**

Kransekagen bages i en silikoneform savarin ø 72 mm i 6 min ved 200 °C. Afkøles. Bunden udstikkes med rund udstikker 7 mm i diameter Kransekages smøres med tyndt lag smeltet smør og vendes i sukkerblanding. Bund dyppes i chokolade og kransekagen lægges på bunden. Solbær creumex sprøjtes i fordybningen. Chokoladelåg lægges på. Pyntes med små dråber af gelé og en skovsyre blomst.

Vægt: 75 g

Udbytte: 1 stk

**Tankerne bag det udviklede kage:**

Ville give kransekage en ny frisk smag, som kan bruges hele året eller til nytårsaften



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