

# Danmarks Bedste Kransekage 2023

Sidse Lemmer, Ejvind, Nørregade 50, 6960 Hvidesande

## December Delight

### Nougatknas:

600 g	Nocciola	(Callebaut)
300 g	Hasselnøddekrokant	(BÄKO)

### Kranseskagemasse med appelsin:

2000 g	Kranse XX	(Odense Marcipan)
1000 g	Sukker	
300 g	Æggehvider	
140 g	Golden appelsin compound	(CALDIC)



### Hovedopskrift:

500 g	Kransekagemasse med appelsin	(CALDIC)
120 g	Nougatknas	(BÄKO)

### Pynt:

Chokoladepynt

## Frengangsmåde:

### Nougatknas:

Det hele røres sammen. Nougat knasen sprøjtes ud i stænger med en 1 cm rund tyl og sættes på frost.

### Kranseskagemasse med appelsin:

Kranse XX og sukker røres sammen. Æggehvider og appelsincompound tilsættes og det hele røres sammen til en ensartet masse.

### Den færdige kage:

Der sprøjtes stænger af bunde ud med en kransekagetyl. Ovenpå bundene lægges en stang nougatknas. Der sprøjtes rosetter af kransekage ovenpå. Kransekagen bages ved 200 °C i 12 min. Efter afbagning skæres kransekagestængerne ud i ca 6 cm pr stk. Bunden dyppes i chokolade og toppen pyntes af

Vægt: 62 g

Udbytte: 10 stk

### Tankerne bag det udviklede kage:

Min favorit blandt kransekage er helt sikkert kransekage med nougat, så jeg var fast besluttet på at nougat skulle indgå i den. Jeg har så tilføjet krokant i nougaten for at få lidt knas i. Kransekage kan godt blive rigtig sødt, så jeg ville gerne tilføje et lidt syrligt element. Derfor valgte jeg at gå med appelsin i kransekagen. Appelsin og nougat giver mig følelsen af jul og nytår, så for mig er hver bid af kransekagen en fornemmelse af december måned.



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