

Danmarks Bedste Kransekage 2023

Cecilie Christensen, Svinninge bageri, Hovedgaden 25, 4520 Svinninge

Chokoladekransekage m. jordbær

Jordbær broken gel:

530 g	Jordbærpuré
210 g	Sukker
70 g	Citronsaft
6 g	Gellan (Textura)
6 g	Citras (Textura)

Mynte broken gel:

530 g	Vand
50 g	Mynteblade
210 g	Sukker
70 g	Citronsaft
6 g	Gellan (Textura)
6 g	Citras (Textura)

Crumbel:

350 g	Mel
600 g	Kransekagemasse
350 g	Rørsukker
350 g	Smør

Chokoladekransekagemasse:

1.000 g	Kransekagemasse
500 g	Sukker
20 g	Æggehvider
30 g	Kakaopulver
50 g	Vand

Hovedopskrift:

40 g	Chokoladekransekage
15 g	Jordbær broken gel
8 g	Mynte broken gel
4 g	Crumbel

Pynt:

Spiselig blomst



Fremgangsmåde:

Jordbær broken gel:

Put alle ingredienserne i en gryde. Kog det op under omrøring i min. 2 minutter. Tages af varmen og hældes i en beholder og på køl. Når gelen er kølet helt ned, blendes den i termomixeren. Hældes i en sprøjtepose og på køl indtil brug.

Mynte broken gel:

Kog mynteblade og vand til du har fået trukket godt med mynte ud af bladene. Sigt det og vrid til sidst bladene i et viskestykke for at få al væske/smag ud af bladene. Kom derefter de sidste råvarer i og kog det i minimum 2 min,

Crumbel:

Kransekagemasse, mel, rørsukker kører og derefter kommer smørret i. Fordeles på en bageplade og bages 200 °C til det gyldent. Smuldres efter afkøling.

Chokoladekransekagemasse:

Masse og sukker køres sammen og, æggehvide tilsættes. Kakao og vand blandes, så det bliver en masse, og tilsættes derefter til kransekagemassen.

Den færdige kage:

Kransekagen sprøjtes ud med V-tyl. Bages ved 210 °C i 10 minutter og afkøles. Skæres i 8 cm stykker. Sprøjt Jordbær broken gel ned i åbningen på kransekagen. Dyppes i enderne i mørk chokolade. Kom derefter lidt crumbel på og 3 dutter mynte broken gel og til sidst en spiselig blomst.

Vægt: 70 g

Udbytte: 1 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg ville prøve og lave en ny måde at spise kransekage.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk