

Danmarks Bedste Kransekage 2023

Anne Sigvardsen, Andersen Bakery, Ørestads Boulevard 49A, 2300 København S

A drop of citrus

Kransekagemasse:

954 g	Marcipan 15%
205 g	Marcipan 55%
92 g	Æggehvider
314 g	Sukker
126 g	Flormelis
2 g	Limeskal
0,6 g	Bergemotskal



Abrikos og bergemot gele:

500 g	Abrikospuré
500 g	Bergemotsaft
500 g	Sukker
29 g	Citras
25 g	Gellan

Mælkechokoladedyp med hasselnødder:

300 g	Mælkechokolade
75 g	Karamelliseret hasselnødder
75 g	Hasselnødder
25 g	Kakaosmør
1 g	Salt

Hovedopskrift:

450 g	Kransekagemasse
40 g	Abrikos og bergemot gelé
50 g	Mælkechokoladedyp

Pynt:

Mælkechokolade og sprøjte glasur

Fremgangsmåde:

Kransekagemasse:

Bland det hele med spatel. Rul ned på 23 på rullebord. Sæt på frys. Udstik og bag 11 min og 30 sek på 210 °C

Abrikos og bergemot gele:

Kog saft og puré op. Bland citras og gellan med sukkeret og blend i den kogende saft. Lad koge i 3 min. Hæld i en bakke og sæt på køl til dagen efter. Blend glat.

Mælkechokoladedyp med hasselnødder:

Temperer chokoladen og tilsæt nødder og salt. Dyp de kolde kransekagestykker i dyppen

Den færdige kage:

Dut abrikos og bergemot gelé på midten af kransekagestykket, læg chokoladepynten skråt oven på

Vægt: 50 g

Udbytte: 10 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Et syrligt twist til det klassiske stykke kransekage. Hvor udsende og udforming er inspireret af en delbar blomst



Se flere opskrifter på www.bkd.dk