

Chokoladekrans 3 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>Dej: 300 g smør (stuetemperatur), 40 g sukker, korn af 2 stænger vanilje eller 2 tsk. vaniljesukker 2 1/4 dl lun kærnemælk, 50 g gær, 625 g mel</p> <p>Chokolade til fyld: 375 g grofthakket</p> <p>Æg til pensling</p> <p>Pynt: hakkede mandler</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Dej: Lun kærnemælken og rør gæren ud heri. 4. Tilsæt resten af ingredienserne og ælt dejen glat og smidig. 5. Stil den et lunt sted 20 minutter. 6. Del dejen i tre portioner. 7. Lav remoncen x 3 8. Hak chokoladen 9. Rul portionerne ud i rektangulære stykker på cirka 3 mm tykkelse. 10. Fordel remoncen over de tre stykker og kom chokoladen over. 11. Rul dejen sammen på den lange led som til en roulade. 12. Træk en smule i dejen og form en krans. 13. Læg den i en smurt springform, beregnet til en krans - eller læg den på en bageplade med bagepapir 14. Klip med en saks halvt ned i dejen og vip snittene skiftevis til den ene og den anden side. 15. Lad den efterhæve i 45 minutter. 16. Tænd ovnen på 220° 17. Pensl med æg og pynt med hakkede mandler 18. Bages ved 220 grader 10-12 minutter 19. Kan fryse og lunes før servering 20. Eller fryses rå og tages ud om morgenen og hæver flere timer inden bagning
<p>Denne opskrift giver 3 krans, og du skal nok regne med, at du skal bruge 3x remonce</p>	