

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Thomas Bastholm, Conditori La Glace, København

## Lækker

### Mørdej:

1.400	g	Smør
520	g	Flormelis
520	g	Sukker
20	g	Citronskal
600	g	Æg
24	g	Salt
2.720	g	Mel
320	g	Mandelmel
To taste		Farve rød

### Jordbær mazarin:

600	g	Jordbærpure
400	g	Marcipan (Lemke)
400	g	Smør
400	g	Sukker
4	stk	Vaniljestænger
8	stk	Æg

### Rabarberkompot:

1.500	g	Rabarber (hakket)
750	g	Sukker
15	g	Citronsyre
120	g	Maizena
4	stk	Vaniljestænger

### Jordbær Creme:

555	g	Jordbærpure
360	g	Sukker
360	g	Æg
180	g	Æggeblommer
360	g	Hvid chokolade
90	g	Kakaosmør
180	g	Smør
10	g	Limeskal
To taste		Farve rød

### Hovedopskrift pr. tærte:

134	g	Mørdej
80	g	Mazarin
200	g	Rabarberkompot
2	g	Ingefær (stødt)
170	g	Jordbærcreme

### Pynt:

Chokoladepynt



*Forsættes på næste side*



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)



# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Thomas Bastholm, Conditori La Glace, København

## Lækker (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Mørdej.

Smør, flormelis, sukker, citronskal, salt, mandelmel, køres sammen. Æg tilsættes. Mel tilsættes. Farve tilsættes.

#### Jordbær mazarin.

Det hele køres sammen som en alm. mazarinmasse.

#### Rabarberkompot.

Det hele vendes sammen og bages i ovnen ved 160 °C i 30 min..

#### Jordbærcreme.

Pure, limeskal, sukker, æg og æggeblommer legeres og hældes over hvid chokolade og kakaosmør. Blendes med smør, når det er kølet ned til 27 °C. Farves. Køles.

#### Den færdige tærte.

Mørdej rulles ned på 2,5 mm., tærtering på 19 cm. fores.

Mazarin i bund, bages ved 130 °C i 10 min.

Rabarberkompot i.

Jordbærcreme i.

Bages ved 130 °C i 17 min.

Pyntes med chokoladepynt

Vægt: 584 g pr stk.    Udbytte 1 stk.



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

