

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2018

Mette Cæcilia Markmann-Eriksen, Kageriget, Holsted

## Ævle ring

### Linsedej:

600 g	Hvedemel
300 g	Smør (blødt)
200 g	Flormelis
100 g	Æg
10 g	Vaniljesukker

### Frangipane:

600 g	Mandelmel
600 g	Sukker
600 g	Smør (blødt)
300 g	Æg
60 g	Vaniljesukker

### Æblepuré:

600 g	Granny Smith Æbler
300 g	Sukker
1 stk	Saft fra citron
15 g	Ingefær (frisk revet)
1 stk	Vaniljestang

### Hovedopskrift:

690 g	Linsedej
1.680 g	Frangipan
480 g	Granny Smith Æbler (i tern)
600 g	Æblepure

### Pynt:

Hvid chokolade

## Fremgangsmåde:

### Linsedej:

Kør det hele sammen med en dejkrog så det samler sig. Smid på køl indtil brug

### Frangipane:

Pisk alt sammen til en blød masse.

### Æblepuré:

Æblerne skæres i tern, og det hele puttes i en gryde og koges op. Blend puréen kort. Sæt på køl



**Den færdige kage:**

For en 18 cm ø tærteform med linsedej rullet ned på 2 mm. Skær et bånd af linsedej på 3 cm og for ydersiden af en 5,5 cm ring, Placer ringen i midten af den store tærteform og tryk igennem linsedejen. Fjern det overskydende inde i ringen. Fyld frangipanen i formen. Skær æblerne i tern og læg dem i frangipanen. Bag tærten på 175 °C i 25 min. Køl ned, og smør derefter æblepuréen hen over tærten. Pynt af.

Vægt: 600 g

Udbytte: 6 stk.

**Tankerne bag det udviklede kage:**

Kagen er inspireret af en lækker æblepuré med ingefær min svend har lavet. Tanken bag, var at den bagte tærte skulle have formen som et tørret æble, med hul i midten. En nyfortolkning både i form og smag af den klassiske æbletærte.



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