

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Majses jordbær tærte

Majs cookiedej(glutenfri):

| | |
|---------|----------------------------|
| 332 g | Smør (Lurpak) |
| 200 g | Sukker |
| 1 stk. | Æg |
| 200 g | Økologisk fuldkornsmajsmel |
| 100 g | Mandelmel |
| 1½ tsk. | Salt |

Jordbærcreme:

| | |
|--------|------------------|
| 150 g | Blendede jordbær |
| 150 g | Sukker |
| 2 stk. | Æg |
| 2 stk. | Æggeblommer |
| 20 g | Majsstivelse |
| 60 g | Smør |

Legeret citroncreme:

| | |
|--------|----------------------|
| 100 g | Citronsaft (øko) |
| 1 stk. | Skal af citron (øko) |
| 50 g | Limesaft (øko) |
| 1 stk. | Skal af lime (øko) |
| 150 g | Sukker |
| 2 stk. | Æg (øko) |
| 2 stk. | Æggeblommer |

Rabarber marengs:

| | |
|-------|-------------------------|
| 30 g | Æggehvidepulver (Condi) |
| 150 g | Rabarbersaft (Boiron) |

Rabarber gelé:

| | |
|---------|-----------------------|
| 5 g | Agar agar (Condi) |
| 500 ml. | Rabarbersaft (Boiron) |

Hovedopskrift pr. tærte:

| | |
|-------|------------------|
| 200 g | Majs cookie dej |
| 50 g | Blendede jordbær |
| 100 g | Citron creme |
| 140 g | Jordbær creme |

Pynt:

| | |
|------|---------------------|
| 20 g | Rabarber marengs |
| 15 g | Rabarber gele |
| | Div. chokolade pynt |



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Majses jordbær tærte (fortsat)

Fremgangsmåde:

Majs cookiedej (glutenfri)

Smør og sukker cremes op. Æg tilsættes. Mandelmel, majs mel og salt tilsættes. Dejen sættes på køl i en times tid. Rulles ned på 3mm. (OBS! Husk at rengøre rullebordet, for at holde tærten gluten fri!), lægges i form og bages ca. 12 min. ved 180 grader.

Jordbærcreme

Sukker og jordbær koges op. Pisk æg og blommer sammen i en gryde. Majsstivelse opløses i lidt vand og kommer ned i æggene. Rør den varme jordbær snaps i. Det hele legeres. Lad cremen køle lidt inden smørret kommer i.

Legeret citroncreme

Sukker og citron-/limeskal og saft koges op. Pisk æg og blommer sammen i en gryde. Majsstivelse opløses i lidt vand og kommer ned i æggene. Rør den varme citron-/limesnaps i. Det hele legeres. Lad cremen køle lidt inden smørret kommer i.

Rabarber marengs

Æggehvidepulver og rabarbersaft piskes op til skum. Sprøjtes på den færdige kage og flamberes.

Rabarber gelé

Agar og rabarbersaften koges op. Køles ned og blendes. Sprøjtes på den færdige bund.

Den færdige tærtekage

Bunden bages af først. Cremerne laves og lægges i den forbagte bund. Kagens bages ved 170 grader i ca. 15 min. Når tærten er kølet ned kommer marengs og gele på og pyntes med div. chokolade pynt.

Vægt: 500 g pr stk. - udbytte 4 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

