

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Emil Vang, Conditori La Glace, København

Rhubabski

Sort sesam mørdej:

360 g	Smør
680 g	Mel
40 g	Kakaopulver
280 g	Flormelis
15 g	Havsalt
100 g	Mandelmel
3 stk.	Friske æg
70 g	Sort sesam

Jordbærceme:

500 g	Jordbærpure (Boiron)
100 g	Jordbærlikør (Joseph Catron)
100 g	Citronsaft
100 g	Sukker
20 g	Citronskal
3 g	Gellan (Textura)
3 g	Citras (Textura)

Mynte/lime mazarin:

1000 g	Kranse XX (Odense)
600 g	Sukker
600 g	Hele friske æg
750 g	Smør
10 g	Frisk mynte
7 g	Frisk jernurt (citron verbena)
10 g	Limeskal

Rabarderkompot:

800 g	Frosne rabarber
200 g	Frosne jordbær
8 g	Citronskal
4 stk.	Stjerneanis
500 g	Sukker
7,5 bl.	husblas

Jordbær marengs:

70 g	Jordbær pure (Boiron)
110 g	Sukker
20 g	Æggehvide protein albumin

Syltede rabarberskiver:

1 bdt.	Friske rabarber
200 g	Sukker
200 g	Vand



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Emil Vang, Conditori La Glace, København

Rhubabski (fortsat)

Hovedopskrift pr. tærte:

100 g	Sort sesam mørdej
50 g	Jordbærcreme
240 g	Rabarberkompot
20 g	Syltede rabarber skiver
220 g	Mynte/lime mazarin

Pynt:

5 g	Chokolade
5 – 20 g	Jordbærmarengs
0 – 5 g	Jordbærcreme (samme som inden i tærten)

Fremgangsmåde:

Sort sesam mørdej

Kør alt sammen undtaget de 3 æg med en spartel for at undgå for meget gluten og tilsæt æggene lidt efter lidt til sidst.

Jordbærcreme

Kog pure, likør, citronsaft og sukker op og tilsæt gellan, citras, citronskal og kog i 3 min. Køl massen ned og blend den efter 2 timer på køl. Klar til at fylde i tærten.

Mynte/lime mazarin.

Kør krans XX, sukker, lime, mynte, jernurt og smør sammen med spartel på mellem hastighed på røremaskinen, tilsætter derefter æggene en efter en.

Rabarberkompot.

Kog alt undtagen husblas i 7 – 14 min til rabarberne er møre nok. Tilsæt det udblødte husblas og vej det af på 240 g pr. kage.

Jordbær marengs.

Pisk det hele til det er luftigt og anret på tærte og bag.

Syltede rabarberskiver.

Skær rabarberne i skive/strimler og giv et hurtigt opkog med vand og sukkeret og læg dem tæt op af hinanden oven i tærten.

Den færdige tærte.

Efter mørdejen er kørt, rul den ned på 3,5 mm. og forsigtigt put den i tærte ringen (19 cm ring). Derefter fyldes rabarberkompot og jordbærcremen i og stryges henover med mynte mazarin, bages ved 180 °C i 22–25 min på en hulplade med åben spjæld på ovnen. Tag de syltede rabarberskiver og marengs oven på tærten og bag ved 170 °C i 10 min. Pyntes med chokolade, jordbærmarengs og jordbærcreme.

Vægt: 640 – 670 g pr stk.

Udbytte 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

