

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Ida Kirchheiner, Andersen Bakery, København

Red Hart of Chocolate

Kakao linsedej:

200 g	Økologisk smør
200 g	Sukker
360 g	Mel
41 g	Kakao
83 g	Æg
26 g	Salt

Mazarinmasse med kakao:

25 g	Smør
25 g	Kranse XX
25 g	Sukker
25 g	Æg
5 g	Kakao

Makroner:

1.000 g	Kranse XX
1.000 g	Sukker
Ca. 450 g	Æggehviler

Jordbær/Rabarberkompot

1.200 g	Jordbær
1.200 g	Rabarber
440 g	Sukker
6 g	Vanilje

Crumble med cashewnødder:

2.250 g	Smør
3.213 g	Sukker
3.213 g	Mel
2.250 g	Cashewnødder

Hovedopskrift til 3 tærter:

480 g	Kakao linsedej
210 g	Mazarinmasse med kakao
135 g	Makroner
870 g	Jordbær/rabarberkompot
540 g	Crumble med cashewnødder

Pynt:

Klar gele til kompothjerte



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info/



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Ida Kirchheiner, Andersen Bakery, København

Red Hart of Chocolate (fortsat)

Fremgangsmåde:

Kakao linsedej

Alle ingredienser vejes af, de tørre sammen, blandes og ligges herefter på køl.

Mazarinmasse med kakao

Sukker og kransen XX køres sammen klumpfrit. Smørret kommes i lidt af gangen og herefter æggene. Melet kommes i til sidst.

Makroner

Sukker og kransen XX køres klumpfrit, æggehvider tilsættes. Bages ved 180 °C i ca. 20 min..

Jordbær/rabarberkompot

Bærerne sættes i blød natten over. Væsken hældes fra og bærerne koges ind. Bærerne skal ikke være kogt helt ud.

Crumble med cashewnødder.

Det hele blandes sammen og smuldres på tærten.

Den færdige tærte.

Linsedejen rulles ned på 3,25 mm og formen fores. Mazarinmassen sprøjtes i og makronerne lægges ovenpå. Kompotten kommes i og hjerteformen placeres oven på kompotten, hvorefter crumble spredes rundt om. Tærten bages ved 180 °C til den er gylden på toppen. Når tærten er afkølet tages formen af og hjertet pensles med klar gele.

Vægt: 745 g pr stk. Udbytte 3 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info/

