

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2016

Gabriel Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Pinkie

Hasselmørdej:

420 g	Smør
4 g	Salt
200 g	Flormelis
190 g	Helæg
700 g	Hvedemel
50 g	Finthakkede hasselnødder
20 g	Vand

Rabarbergelé:

1000 g	Rabarbersaft (Antons saft)
10 g	Agar Agar (Condi)
100 g	Sukker
½ stk	Vaniliestang

Mandelkage indlæg:

220 g	Helæg
30 g	Sukker
200 g	Kranse XX
30 g	Past. Æggehvider
50 g	Hvedemel
4 g	Bagepulver
75 g	Blødt smør

Sukkerristede mandler

200 g	Mandelsplitter
100 g	Sukker

Vanilie hvid chokolade

1000 g	Sødmælk
200 g	Past. Blommer
115 g	Smør
300 g	Hvid chokolade
1 stk	Skal fra én citron
100 g	Sukker
½ stk	Vaniliestang

Ganache (pynt):

500 g	Fløde
50 g	Glukose
1000 g	Hvid chokolade
¼ stk	Vaniliestang
100 g	Smør



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagte Tærte 2016

Gabriel Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Pinkie (fortsat)

Hovedopskrift pr. tærte:

115 g	Mandelkage indlæg
130 g	Hassel mørdej
180 g	Rabarbergelé
150 g	Vanilie hvid chokoladecreme
20 g	Sukkerristede mandler

Pynt:

55 g	Chokoladerondeller
------	--------------------

Fremgangsmåde:

Hassel mørdej.

Det hele køres sammen og stilles på køl.

Rabarbergele.

Det hele kommes i en gryde og gives et opkog.

Massen stilles på køl til det er blevet helt stift, derefter blendes det kraftigt i blender. Til det bliver en glat lyserød creme.

Mandelkage indlæg.

Kranse XX, hvedemel og sukker, æggehvide røres sammen.

Resten blandes sammen og det hele køres til en ensartet masse.

Kommes i 16 cm forme og bages 14 min ved 180 °C.

Sukkerristede mandler.

Det hele varmes i en gryde og karamelises godt til det bliver brunt.

Det strøs ud på en plade, så det ikke klistre sammen.

Knuses let med en skål når det er afkølet.

Vanilie hvid chokolade.

Mælk, sukker, blommer og citron skal gives et opkog til det tykner. Chokolade og smør tilsættes og røres helt glat.

Stilles til side indtil brug.

Ganache (pynt).

Fløde og glukose koges op og chokolade tilsættes. Derefter vanilie og smør, røres glat.

Stilles til side og bruges når det er stivnet.

Den færdige tærte.

Mørdejen rulles ned på 2,5 og kommes i en 16 cm silikoneform 6 cm høj og forbages 6 min. ved 170 °C. I bunden kommes 110g rabarber gelé, derpå mandelkage indlægget, derpå resterende 70g resterende rabarbergelé. Sukkerristede mandler drysses i, derefter kommes vaniliecremen i og kagen bages i 30 min. ved 160 °C.

Kagen afkøles.

Når den er kold kommes klatter med ganache på overfladen og derpå chokoladerondeller i forskellige størrelser.

Vægt: 605 g pr stk.

Udbytte 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

