

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Kathrine Velin Hansen, Andersen Bakery, København

## Sensommer love

### Linsedej:

80 g	Flormelis
160 g	Smør
240 g	Hvedemel
25 g	Æg
1 g	Vanilje

### Mazarin:

100 g	Smør
100 g	Marcipan
100 g	Sukker
100 g	Æg
15 g	Hvedemel

### Makroner:

100 g	Marcipan
100 g	Sukker
45 g	Æggehvider

### Jordbær/rabarber

150 g	Rabarber
150 g	Jordbær
2 g	Vanilje
2 g	Ingefær (stødt)
20 g	Sukker

### Crumble:

255 g	Smør
320 g	Sukker
320 g	Hvedemel
255 g	Valnødder

### Lenomcurd:

60 g	Æggeblommer
50 g	Citronsaft
87 g	Sukker
37 g	Smør
2 stk.	Skal fra to citroner

### Hovedopskrift pr. tærte:

250 g	Linsedej
50 g	Mazarin
250 g	Jordbær/rabarber
20 g	Makron
160 g	Crumble

### Pynt:

Lemoncurd og skovsyre samt et drys flormelis

*Forsættes på næste side*



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)



# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Kathrine Velin Hansen, Andersen Bakery, København

## Sensommer love (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Linsedej.

Det hele blandes sammen.

#### Mazarin.

Marcipan og sukker køres sammen. Smør tilsættes herefter æg og til sidst mel.

#### Makroner.

Marcipan og sukker køres sammen, æggehvider tilsættes. Bages på 180 grader i 12 min..

#### Jordbær/rabarber

Blandes sammen og marinere natten over.

#### Crumble.

Sukker og hvedemel køres sammen med koldt smør. Valnødder tilsættes.

#### Lemoncurd.

Æggeblommer, citronsaft samt sukker legeres. Smør tilsættes ved 35 °C samt citronskal.

#### Den færdige tærte.

15 cm. kagering fores med linsedej, mazarin sprøjtes i, makroner, jordbær/rabarber og til sidst crumble. Bages på 180 °C i 38 min.

Pyntes efter afkøling med Lemoncurd og skovsyre samt et drys flormelis.

Vægt: 645 g pr stk.      Udbytte 1 stk.



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

