

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Malene Hansen, Kirstens Konditori, Brønshøj

## Summer love

### Linsedej:

225 g	Hvedemel
75 g	Flormelis
150 g	Smør
25 g	Æg

### Jordbærpure:

400 g	Jordbær
100 g	Hyldeblomstsaff
1 stk.	Vaniljestang
50 g	Sukker

### Syltede rabarber:

100 g	Sukker
1 stk.	Saft fra én lime
0,5 stk.	Vaniljestang
200 g	Hyldeblomstsaff
250 g	Rabarber i skiver

### Kogt creme:

500 g	Sødmælk
50 g	Sukker
40 g	Maizena
60 g	Æggeblommer
0,5 stk.	Vaniljestang

### Frugttærte dej:

100 g	Smør
200 g	Sukker
150 g	Hvedemel
50 g	Æg
20 g	Vaniljesukker
10 g	Bagepulver

### Hovedopskrift pr. tærte:

150 g	Linsedej
75 g	Jordbærpure
150 g	Kogt creme
75 g	Syltede rabarber
150 g	Frugttærte dej

### Pynt:

Skovsyre, jordbær, rabarber



*Forsættes på næste side*



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



# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Malene Hansen, Kirstens Konditori, Brønshøj

## Summer love (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Linsedej.

Det hele køres sammen og stilles på køl

#### Jordbærpuré

Det hele koges sammen til en tyk puré og sættes på køl.

#### Syltede rabarber.

Det hele blandes og sættes på køl mindst 4 timer, men gerne natten over.

#### Kogt creme.

2/3 del af mælken varmes op i en gryde med halvdelen af sukkeret og vaniljen, Resten af mælken og sukkeret blandes i en skål med alt maizenaen. Når mælken koger, hældes æggemassen i en tyk stråle i og koges med til det tykner. Herefter sættes det på køl.

#### Frugttærte dej.

Det hele røres sammen.

#### Den færdige tærte.

For en kagering med linsedej rullet ned på 3 mm. Jordbærpuréen kommes i bunden. Oven på kommes den kogte creme. Derefter skal de syltede rabarber i. Frugttærte dejen fordeles på toppen. Den bages i 35 min ved 200 °C.

Pyntes med skovsyre, jordbær og rabarber

Vægt: 600 g pr stk.      Udbytte 1 stk.



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

