

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Mette Sophie Olesen, Conditori La Glace, København

## Rhubarb

### Mørdej:

130 g	Sukker
130 g	Flormelis
350 g	Smør
3 stk.	Skal af citron
150 g	Æg
80 g	Mandelmel
680 g	Hvedemel
5 g	Salt

### Mazarinmasse med lime

300 g	Æg
80 g	Hvedemel
400 g	Kranse XX (Odense)
200 g	Sukker
300 g	Smør

450 g	Mazarinmasse
5 stk	Lime (skal af)
1 stk	Citron (skal af)

### Rabarber:

1.000 g	Rabarber i skiver
500 g	Sukker
5 stk.	Vaniljestænger
5 stk.	Lime (skal af)

### Jordbær broken gel:

1.000 g	Jordbær (Boiron)
300 g	Sukker
3 stk.	Lime (skal og saft af)
3 stk.	Frugtsyre
1 stk.	Citron
	Salt
12 g	Gellan (Texturas)
10 g	Citras (Texturas)

### Marengs:

3 dl.	Hvider
3 dl.	Sukker
3 dl.	Flormelis



*Forsættes på næste side*



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



# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Mette Sophie Olesen, Conditori La Glace, København

## Rhubarb (fortsat)

### Hovedopskrift pr. tærte:

100 g	Mørdej
90 g	Mazarinmasse med lime
210 g	Rabarber
100 g	Jordbær broken gel
30 g	Marengs

### Pynt:

Chokoladelåg + chokoladestrimler  
Broken gel (sammen som inde i kagen)  
Skovsyre

### Fremgangsmåde:

#### Mørdej.

Sukker, flormelis, smør og citronskal køres sammen. Tilsæt æg lidt efter lidt. Mel, mandelmel og salt køres kun lige i massen. Smid på køl indpakket i film i min. 3 timer.

Udrulles på 3 mm. Skæres både i strimler på 2 cm og udstikkes på 17 cm bagering. Fór ringen med strimlen og læg derefter den udstukket mørdej i. Sættes på frost. Når dejen er helt kold, bages den i 8 min. ved 180 grader med åbent spjæld.

#### Mazarinmasse med lime.

Smør, sukker og Kranse XX køres sammen. Æg tilsættes. Mel tilsættes.  
Tag 450 g af den færdige masse og tilsæt skal af 5 lime og 1 citron.

#### Rabarber.

Bland alle ingredienser sammen.

#### Jordbær broken gel.

Jordbærpuré, sukker, saft og skal fra lime og citron koges op. Smag til med frugtsyre og salt. Når massen koger tilsættes gellan og citras. Kog i ca. 1 min, blend massen og hæld den gennem sigte ned i en gastrobakke. Sættes på køl. Når massen er kold, blendes massen på Robotblender til den er helt glat og homogen. Sæt på køl.

#### Marengs.

Pisk hvider luftige, tilsæt sukker og derefter flormelis. Tag massen i en sprøjtepose med en lille glat tyl. Sprøjtes i spiralmønster oven på tærten og bages i 10 min ved 145 °C.

#### Den færdige tærte.

Mazarinmassen fyldes i den bagte tærteskal. Bages i 6 min. ved 175 °C.

Rabarber, sukker, vanilje og lime vendes sammen. Lægges i tærten og den bages yderligere i 15 min ved 170 °C. Jordbær broken gel smørres ud ovenpå rabarberne i en glat lige lag. Herefter sprøjtes marengsen på i spiralmønster og tærten bages nu i 10 min ved 145 °C.

Pynt med chokoladelåg med udstykkede huller, jordbær broken gel, skovsyre og chokoladestreger.

Vægt: 540 g pr stk. Udbytte 1 stk.



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

