

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Nicole Jensen, Farumhus Konditori, Farum

R4b4rb3r 7ær73

Linsedej:

150 g	Smør
300 g	Mel
100 g	Flormelis
50 g	Æg
1 stk	Citron (skal fra)

Crumble:

2 dl.	Havregryn
200 g	Smør
250 g	Mel
100 g	Mandler
180 g	Marcipan
2,5 dl	Sukker

Marengsfyld:

90 g	Æggehvider
40 g	Sukker
1 stg	Vanilje
225 g	Marcipan

Jordbærkompot:

300 g	Jordbær
2 stg	Vanilje
2 spsk	Sukker
½ stk	Citron (saft fra)
2 g	Pektin

Rabarberfyld:

600 g	Rabarber
50 g	Sukker
300 g	Jordbærkompot

Hovedopskrift 2 tærter:

500 g	Linsedej
500 g	Rabarber/jordbær fyld
240 g	Marengsfyld
240 g	Crumble

Pynt:

Jordbær, rabarberstrimler



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2016

Nicole Jensen, Farumhus Konditori, Farum

R4b4rb3r 7ær73 (fortsat)

Fremgangsmåde:

Linsedej

Alle ingredienser blandes sammen til en ensformig masse.

Crumble

Alle ingredienser blandes sammen til det kan samles let, uden det klistrer.

Marengsfyld

Hvider, sukker og vanilje piskes stive. Marcipan vendes forsigtigt i.

Jordbærkompot

Jordbær, sukker, vand og vanilje koges op og skal derefter simre i ca. 10 – 15 min., citron tilsættes. Pektin tilsættes og gives et opkog. Kan evt. blendes.

Rabarberfyld

Alle tre ingredienser blandes samme.

Den færdige tærte

Formen fores med linsedej (4 mm) stilles til side. Rabarber snittes (0,5 cm) og vendes i sukker og jordbærkompot. Stilles til side. Æggeghvider, sukker og vanilje piskes stive. Revet marcipan vendes i. Marengsfyldet lægges i bunden. Derefter kommer rabarber fyldet i. Bages i 30 min. ved 175 °C. Crumble kommer på og bages yderlig ca. 30 min. Pyntes efter ønske, fx med jordbær og rabarberstrimler.

Vægt: 740 g pr stk. Udbytte 2 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

