

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2018

Emma Falnov, Farumhus, Farum

## Autum Bliss

### Mandel-mørdej:

640 g	Mandelmel
540 g	Hvedemel
80 g	Brun farin
240 g	Flormelis
4 nip	Salt
500 g	Koldt smør
4	Æg

### Ostemasse:

210 g	Æg
169 g	Sukker
52 g	Hvedemel
350 g	Mascapone
	Saft af 1 citron
150 g	Yoghurt natural
450 g	Fløde

### Hindbærcurd:

	Saft af 2 citroner
250 g	Sukker
300 g	Hindbærpora
300 g	Æg
250 g	Smør
2½ blad	Husblads

### Hvidchokolade ganach:

200 g	Fløde
287 g	Hvid chokolade (Callebaut)

### Hovedopskrift:

160 g	Mandel-mørdej
300 g	Ostemasse
240 g	Hindbærcurd
50 g	Groft hakket mandler



**Pynt:**

10 g. hvid chokolade ganach

**Fremgangsmåde:****Mandel-mørdej:**

Alle ingredienser blandes og køres kun lige sammen, ligges på køl til næste dag.

**Ostemasse:**

Bland sukker, mel og æg i en skål. Citronsaft og ost røres i, derefter yoghurt og fløde Klar til brug

**Hindbærcurd:**

Husblads ligges i koldt vand Citronsaft, sukker, hindbærpora kommes i en gryde, koges op, tages af varme, kommes over i æggene og tilbage i gryden, varmes op til 83 °C (legering) så tages den af varmen, husblads vrides for vand. Smørret blendes i ved 45 °C Kommes på den bagte cheesekage og på køl.

**Hvidchokolade ganach:**

Fløde koges op og hældes over chokoladen, blendes. Sættes på køl til næste dag Klar til brug

**Den færdige kage:**

Mørdej rulles ned på 1,2 mm, groft hakket mandler trykkes ned i bunden, formen blidbages i 10 min. ved 180 °C. Ostemassen kommes i tærten, bages i 30 - 35 min. ved 160 °C. Når tærten er kold kommes hindbærcurden på og sættes på køl (minimum 2 timer på køl) Ganachen kommes på en sprøjtepose med en lille glat tyl og lav en perlekant langs kanten.

Vægt: 760 g

Udbytte: 4 stk.

**Tankerne bag det udviklede kage:**

Et sødt punktum for sommerne med et frisk indslag af de sene hindbær



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)