

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2018

Nr.A 47

Heidi Thousgaard, Farumhus, Farum

Peanut

Cheesecake masse:

130 g	Sukker
42 g	Mel
3	Æg
240 g	Mascarpone
120 g	Yoghurt
360 g	Fløde
1 stang	Vanilje

Linsedej med kakao:

140 g	Mel
10 g	Kakao
50 g	Flormeilis
75 g	Smør
25 g	Æg
½ stang	vanilje

Nøddetopping:

128 g	Sukker
128 g	Smør
55 g	Honning
77 g	Glucose
55 g	Sødmælk
55 g	Fløde
128 g	Peanuts
80 g	Hasselflager

Karamel:

180 g	Sukker
300 g	Fløde
120 g	Glucose
40 g	Mælkechokolade
20 g	Mørk chokolade
75 g	Smør



Hovedopskrift:

200 g	Linsedej
-------	----------

250 g	Cheesecake masse
-------	------------------

200 g	Nøddetopping
-------	--------------

50 g	Karamel
------	---------

Fremgangsmåde:**Cheesecake masse:**

Bland sukker, vanilje, mel og æg sammen så det er klumpfrit, kom flødeosten i og pisk til det er klumpfrit Tilsæt yoghurt og fløde. Hældes i en form med forbagt linsedej i og bages i 30 min ved 160 °C

Linsedej med kakao:

Det hele køres sammen og på køl til det skal bruges. Forbages i formen i ca. 10 min ved 180 °C

Nøddetopping:

Alle ting på nær nødderne kommes i en gryde og koger i ca. 15 min Nødderne kommes i og det kommes på toppen af tærten og bages ved 230 °C i ca. 5 min.

Karamel:

Smelt sukker til karamel og hæld fløde og glukose i og kog til 106 °C. Køl lidt af og kom chokoladen i og når massen er 35 °C kommes smøret i og på køl.

Den færdige kage:

Forbag linsedej i formen i ca. 10 min Kom karamellen i bunden og cheesecake massen over og bag i ca. 30 min. Til sidst kommes nøddetoppingen på og bages

Vægt: 700 g

Udbytte: 3 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Ville prøve at lave en snickers bar om til en bagt tærte.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk