

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2018

Mira Hellesen, Kirstens Konditori, København

Santiagotwist

Mørdej:

300 g	Hvedemel
150 g	Smør
100 g	Flormelis
30 g	Æggehvider
20 g	Æggeblomme

Spansk mandeltærte:

1	Æg
60 g	Æggehvider
40 g	Æggeblommer
75 g	Sukker
165 g	Mandelmel
200 g	Rabarber

Rabarberkompot:

200 g	Rabarber
1 spsk	Vand
1 tsk	Vaniljesukker
5 spsk	Sukker
1/4	Citron

Hindbærcurd:

200 g	Hindbær
2 bl	Husblas
1/2	Saft af citron
75 g	Sukker
2	Æg
50 g	Smør

Marengs med hindbær:

35 g	Æggehvider
50 g	Sukker
1/4 dl	Vand
6 g	Frysetørret hindbær



Hovedopskrift:

280 g	Mørdej
180 g	Spansk mandeltærte
100 g	Rabarber
70 g	Rabarberkompot
180 g	Hindbærcurd
90 g	Hindbærmarengs

Pynt:

Skovsyre

Fremgangsmåde:**Mørdej:**

Ælt alle ingredienserne sammen med hænderne til en ensartet dej. Stil den på køl i en ½ time.

Spansk mandeltærte:

Pisk æggehvinderne stive. Pisk blommer og sukker luftigt sammen med citron og appelsin skal i en anden skål. Tilsæt mandelmelet. Rør 1 æg i blandingen. Vend nu de stiftpiskede æggehvider i mandel-æggeblanding lidt af gangen til den er jævn.

Rabarberkompot:

Det hele koges sammen til en tyk kompot og køl af.

Hindbærcurd:

Læg husblas i blød. Kog hindbær, sukker og citronsaft sammen i ca. 5 min. Pisk æggene i hindbærepuréen til de opnår en temp på 85 °C. Husblas i. Tilsæt smørren lidt af gangen og rør godt.

Marengs med hindbær:

Pisk en luftig marengs. Kog sukker og vand til 118 °C. Hæld sukkerlagen over marengs under piskning. Pisk til den er luftig og fast. Tilføj de frysetørret hindbær her i.

Den færdige kage:

Rul mørdejen ned på 2,5 mm og kom den forsigtigt i tærteringen (16 ø). Fyld omkring lidt over halvdelen med spanskemandeldej. Kom 100 g rabarberstykker i tærten. Bag kagen på 175°C i ca. 25 - 30 min. Køl ned, tilføj rabarberkompotten. Dernæst tilføjes hindbærcurden og stilles på køl i 3 timer. Pynt med marengs dutter og skovsyre.

Vægt: 750 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg har vandret caminoen og der spiste jeg santiago kagen og blev inspireret af den, også elsker jeg rabarber og hindbær



Se flere opskrifter på www.bkd.dk