

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2018

Pernille Louise Hjort, Reinh van Hauen, Frederiksberg

## Alexandra

### Møjdej:

500 g	Smør
380 g	Flormelis
5 g	Salt
100 g	Æg
1.000 g	Mel

### Lakridsmazarin:

20 g	Lakridspulver
500 g	KranseXX
350 g	Smør
350 g	Sukker
350 g	Æg
50 g	Risofarin

### Hindbær Ribs fyld:

600 g	Hindbær
600 g	Ribs
50 g	Vanillesukker
3 stk.	Limesaft

### Italiensk marengs:

500 g	Sukker
150 g	Hindbær ribs væde
250 g	Æggehvider

### Hovedopskrift:

150 g	Mørdej
200 g	Lakridsmazarin
200 g	Hindbær ribs fyld
50 g	Italiensk marengs

### Pynt:

Guldflager

### Fremgangsmåde:



**Møjdej:**

Alle ingredienser køres sammen med dej arm

**Lakridsmazarin:**

Sukker og KranseXX køres til en ensartet masse, smørret tilsættes lidt af gangen og køres igen til en ensartet masse og tilsættes lidt af gangen. Risofarinen hældes i til sidst med lakridspulveret

**Hindbær Ribs fyld:**

Røres sammen i en skål og sættes på køl til dagen efter. 50% væde sigtes fra (skal bruges til italiensk marengs)

**Italiensk marengs:**

Sukker og hindbær ribs væde koges til en sukker lage på 120 gr. Pisk æggehvinder og hæld sukkerlagen i under piskning. Marengsen piskes til den bliver stiv.

**Den færdige kage:**

Mørdej rulles ned til 3,5 og formen fores. Mazarin massen sprøjtes i et jævnt lag i bunden og hindbær ribs fyld sigtes fra væde og fordeles i tærten. Bages ved 180 °C i 40 - 45 min. Italiensk marengs sprøjtes på og tærten pyntes

Vægt: 600 g

Udbytte: 1 stk.

**Tankerne bag det udviklede kage:**

Jeg ville lave en frugt baseret tærte, men uden det blev for overvældende. Så jeg valgte ribs og hindbær for at få en god frisk syrne og tilsat lakrids. Det syntes jeg passer godt til hindbær. Tærten er toppet med italiensk marengs som giver sødme og pynter.



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