

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2018

Tilde Hansen, Reinh. van Hauen, Frederiksberg

Ole

Mazarin:

6.000 g	Marcipan
3.000 g	Smør
4.000 g	Æg
3.000 g	Florsukker
400 g	Risofarin

Linsedej:

5.000 g	Margarine
5.000 g	Smør
4.000 g	Florsukker
1.000 g	Æg
8.000 g	Mel
2.000 g	Mandler

Pærefyld:

500 g	Pære
100 g	Sukker
5 g	Vanilje
40 g	Citron
50 g	Pære saft
30 g	Majsstivelse
75 g	Vand

Kanel topping:

750 g	Hasselnød
1.000 g	Florsukker
15 g	Kanel
325 g	Hvider

Hovedopskrift:

220 g	Linsedej
100 g	Mazarin
200 g	Pærefyld
130 g	Kanel topping



Pynt:

Chokolade og hasselnød

Fremgangsmåde:**Mazarin:**

Sukker og marcipan køres sammen. Smør tilsættes og derefter æg. Til sidst vendes risofarin i.

Linsedej:

Smør, margarine og florsukker køres sammen. Resten tilsættes og køres til ensartet masse.

Pærefyld:

Majsstivelse og vand blandes. Resten koges op og majs-blandingen tilsættes.

Kanel topping:

Det hele vendes sammen

Den færdige kage:

For formen med linsedej. Fyld mazarinmasse i formen. Læg pærefyld oven på mazarainen. Til sidst kaneltopping på toppen. Bag det hele ved 200 °C ca. 35 - 40 min.

Vægt: 650 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Fokus på god smag



Se flere opskrifter på www.bkd.dk