

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2022

Birthe Kjærgaard, Michael H Konditoriet, Gentoftegade 37, 2820 Gentofte

Sommer sol

Linsedej:

940	G	Hvedemel	
360	G	Sukker	
100	G	Bitterbrun	(Lemke)
500	G	Smør	
90	G	Æg	
10	G	Vanilie sukker	

Strøssel:

300	G	Hvedemel	
300	G	Sukker	
300	G	Creme pulver	(Plange)
320	G	Smør	
150	G	Mandel splitter	

Brunfarin masse:

400	G	Hele æg	
330	G	Brunfarin	
350	G	Mørk sirup	
40	G	Smeltet smør	
40	G	Vaniliesukker	

Nektariner:

10	Stk	Nektariner	
----	-----	------------	--

Hovedopskrift:

900	G	Linsedej	
150	G	Friske nektariner	
600	G	Brunfarin masse	
600	G	strøssel	

Pynt:

Nektarin skiver, chokolade pynt og ,marings



Fremgangsmåde:

Linsedej:

Alt i på engang og røres sammen med dej arm.

Strøssel:

Kom alt i og kørte med dejarm Ikke for meget, om nok til smulder

Brunfarin masse:

Pisk æggene lyse og luftige, tilsæt alle de andre ingredienser, og rør det forsigtig sammen

Nektariner:

Skær stykker i skiver

Den færdige kage:

Rul linsedejen ned på 4mm, skær en strimmel linsedej og for kanten af formen, stik en rund ud, der passer til bunden af formen og lig den ned i. Fordel skiver af nektariner på hele bunden. Hæld den brunefarin masse over. Kom strøssel på toppen af kagen. Bages ved 170grader i ca. 30 min

Vægt: 550g Inc pynt

Udbytte: 6 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Har lavet en kage som er sød og fyldig.. har leget lidt med forskellige bær/frugt, og valget faldt på nektariner da den passer bedst til resten af kagen..



Se flere opskrifter på www.bkd.dk