

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2022

Erik Ellitsgaard, Eriks Bageri, Amagerbrogade 176, København S

Choko Rabarber

linsedej:

257g	hvedemel
171g	margarine
107g	florsukker
17g	vand
10g	vanillie sukker
2g	gul farve (gurkemaje)

kagemasse:

210g	margarine
210g	sukker
168g	æg
42g	mel
210g	marcipan masse

Grumbel:

232g	sukker
7g	vanilli sukker
2g	salt
348g	hvede mel
98g	mandel flager
232g	smør
105g	brun fafin

Hovedopskrift:

540g	linsedej
200g	kagemasse
100g	hvid chokolade
120g	rabarber
170g	Grumbel

Fremgangsmåde:

linsedej:

røres samme i kar

kagemasse:

røres sammen til en homogen masse



Grumbel:

røres løst sammen

Den færdige kage:

linse dej i bunden af formen kagemassen i rabarber og hvid chokolade grumbel på

Vægt: 700g

Udbytte: 6

Tankerne bag det udviklede kage:

Blande syrlige rabarber med den søde hvide chokolade



Se flere opskrifter på www.bkd.dk