

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2022

Linda Bosse, Bosses Bageri og Konditori, Østerbrogade 132, 2100 København Ø

Nøddetærte

Passionskransekage:

3000	g	Kranse XX
500	g	Passionspuré
1200	g	Sukker
150-200	g	Pasteuriserede æggehvider

Karamel:

1	ds	Kondenseret mælk
---	----	------------------

Krokant:

		Hasselnødder
		Sukker

Nøddemasse:

300	g	Hasselnødder
6	stk	Æg (stuetemperatur)
220	g	Sukker
150	g	Hvedemel
3	tsk	Bagepulver

Hovedopskrift:

250	g	Nøddemasse
75	g	Passionskransekagemasse
125	g	Passionskransekagemasse
40	g	Krokant
100	g	Karamel

Pynt:

Krokant

Fremgangsmåde:

Passionskransekage:

Kør sukker og masse sammen. Tilsæt passionspuré og derefter hvider til sprøjtbar konsistens

Karamel:

Kog dåse med kondenseret mælk i 3 timer til karamelen er klar

Krokant:

Rist hele hasselnøder, smelt sukker og hæld udover, hakkes groft når det er kold

Nøddemasse:



1. Kom hasselnøder på en bageplade med et stykke bagepapir og rist dem 10 min ved 170 °C til de er let gyldne 2. Lad hasselnødderne køle af og blend dem fint i en blender 3. Pisk æg og sukker hvidt og luftigt 4. Sigt mel og bagepulver i æggemassen og vend til sidst hasselnødderne i

Den færdige kage:

1. Vej 250 g nøddemasse af i en form og sprøjt derefter 75 g passionskranssekagemasse i en spiral ned i nøddemassen. 2. Afbag ved 160 °C i 25 min til de har taget farve 3. Efter afbagning og afkøling sprøjtes en kant af passionskranssekagemasse (ca. 125 g) 4. Derefter drysses lidt krokant i bunden (ca. 40 g) 5. Sprøjt 100 g karamel i midten 6. Bag igen ved 200 °C i 6-10 min 7. Afpynt med krokant

Vægt: 590-600 g

Udbytte: 1 stk

Tankerne bag det udviklede kage:



Se flere opskrifter på www.bkd.dk