

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2022

Silje Jürs, Grannys House, Soborg Hovedgade 75, 2860 Søborg

Håbet

Pistacie mørdej:

250	gram	mel
50	gram	pistaciemel
100	gram	flormelis
150	gram	smør
1	stk	æg

Knas:

175	gram	hvid choko
52	gram	pistacie pasta
35	gram	Hakket pistacie
35	gram	Feuilletine
3,4	gram	Flagesalt

Karamel:

103	gram	fløde
35	gram	smør
130	gram	glukose
130	gram	sukker
85	gram	pistacie pasta
2	gram	flagesalt

Creumex:

660	Gram	fløde
145	gram	sukker
166	gram	Blommer
6,6	gram	husblas
266	gram	lys chokolade
266	gram	mørk chokolade

Smørcreme:

55	gram	vand
110	gram	sukker
10	gram	blommer
135	gram	smør



110 gram hvis chokolade

70 gram Pistacie pasta

Hovedopskrift:

540 gram Mørdej

300 gram Knas

480 gram Karamel

1500 gram Creumex

450 gram Smørcreme

Pynt:

Skovsyre

Fremgangsmåde:**Pistacie mørdej:**

Mel, pistaciemel, flormelis og smør blendes hurtigt sammen og samles med et æg

Knas:

Chokoladen smeltes og resten kommes i og blandes

Karamel:

sukkeret smeltes til karamel. fløde, smør, glukose koges op og hældes i karamelen tilsidst tilsættes salt og pistacie pasta

Creumex:

Sukker og blommer piskes sammen husblas sættes i blød fløden koges op og legeres til 83 grader hældes over chokoladen og husblas kommes i

Smørcreme:

vand og sukker koges op og hældes over chokoladen. køles ned til omkring 25 grader og piskes op med smør og blommer. til sidst vendes pistaciepasta i

Den færdige kage:

Mørdejen bages og derefter kommes der knas, karamel og til creumex i. Til sidst sprøjtes der rundt i kanten smørcreme.

Vægt: 570

Udbytte: 6

Tankerne bag det udviklede kage:

Grøn har altid været min ynglings farve. Pistacie i sig selv, en svær og sart smag, derfor har jeg brugt meget tid på at fokusere på den enkle smag, også sammen med chokolade kan det ikke blive bedre.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk