

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Camilla Olsen, Konditor Bager, Ballerup

Æblefryd

Tærtedej:

75 g	Æg
150 g	Fint hakket hasselnødder
500 g	Smør
100 g	Sukker
150 g	Florsukker
250 g	Mandelmel
500 g	Hvedemel

Crumble:

250 g	Smør
250 g	Hvedemel
250 g	Sukker
250 g	Groft hakket hasselnødder
40 g	Vaniljesukker

Mazarinmasse:

500 g	Smør
500 g	Bitter00 (Odense)
500 g	Sukker
100 g	Mandelmel
100 g	Hvedemel
500 g	Æg
2 g	Æblearoma (Condi)

Æblechips:

2 stk	Æbler
2 spsk	Rørsukker

Hovedopskrift pr. tærte:

200 g	Tærte linsedej
300 g	Mazarinmasse
150 g	Friske røde æbler i tern
130 g	Crumble

Pynt:

3 skiver	Æblechips
----------	-----------



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Camilla Olsen, Konditor Bager, Ballerup

Æblefryd (fortsat)

Fremgangsmåde:

Tærtedej

Alle ingredienser køres sammen og dejen ligges på køl til den efter.

Crumble

Alle ingredienser køres sammen og sættes på køl til dagen efter.

Mazarinmasse

Bitter 00 og sukker køres sammen, smør kommes i lidt efter lidt. Når det er homogent kommes æg og æblearoma stille i og til sidst vendes mel og mandel mel i.

Æblechips

Æblerne skæres i tynde skiver kommes på bageplade med papir, drysses med sukker. Bages ved 110 °C i ca. en 1 time. Lægges i lufttæt beholder til de skal bruges.

Den færdige tærtekage

Dejen rulles ud på rullebord på 4 mm., stikkes ud med rund ring 24 cm. Parvoniring 19 cm fores med dejen, mazarinen sprøjtes i, æblerne hakkes og ligges i, drys med crumble, bages i 30 min. ved 180 °C. Pyntes med æblechips

Vægt: 750 pr stk. - udbytte 7 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

