

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Dorthe Andersen, Hedos Bageri, Lohals

Æble Drøm

Møjdej:

2.000	g	Mel
1.000	g	Flormelis
1.200	g	Smør
10	stk	Æg
100	g	Vaniljesukker

Mazarinmasse:

1.500	g	Kranse XX (Odense Marcipan)
1.500	g	Rørsukker
1.000	g	Blødt smør
500	g	Mel
20	stk	Æg

Streusel:

750	g	Sukker
340	g	Brun farin
750	g	Smør
20	g	Vaniljesukker
8	g	Salt
315	g	Hasselflager
1.125	g	Hvedemel

Hovedopskrift til 1 tærte:

130	g	Mørdej
150	g	Mazarinmasse
125	g	Gråstenæbler i tern
8	g	Kanel
125	G	Streusel

Pynt:

40	g	Æblebutterdejsrose
----	---	--------------------

Fremgangsmåde:

Mørdej

Alle ingredienser køres sammen.

Mazarinmasse

Kranse XX og rørsukker køres sammen, smør tilsættes af et par gange, æg tilsættes og mel.

Streusel

Køres sammen

Den færdige tærtekage

Aluform fores med mørdej, mazarinmasse kommes i, kaneldrysses, æbletern kommes på, resten af kanelen drysses på, streusel smuldres ud over.

Bages ved 210 °C ca. 20-25 min

Vægt: 578 g pr stk. - udbytte 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

