

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Jonas Dahl Grue, La Glace, København

## Æblerød

### Rød mørdej:

240 g	Smør
150 g	Flormelis
60 g	Mandelmel
2 stk	Æg
470 g	Hvedemel
4 g	Salt
2 g	Rød farvepasta

### Macademia mazarin

200 g	Macademianødder
100 g	Marcipan
100 g	Sukker
200 g	Smør
4 g	Salt
4 stk	Æg
1 stk	Vaniljestang
1 tsk	Hvid farvepulver

### Æblekompot:

10 stk	Æbler
25 g	Citronsaft
200 g	Æblemos (Irma)
50 g	Smør
15 g	Pektin
50 g	Æblelikør

### Ribs broken gele

100 g	Ribssaft
50 g	Vand
50 g	Sukker
3 g	Citras
5 g	Gellan
50 g	Ribssaft

### Hovedopskrift til 3 tærter:

400 g	Mørdej
900 g	Æblekompot
600 g	Macademiamazarin
250 g	Ribs broken gele

### Pynt:

Krystalliseret hvid chokolade  
Mørk chokolade  
Blå kornblomst



*Forsættes på næste side*



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)



# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Jonas Dahl Grue, La Glace, København

## Æblerød (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Rød mørdej

Alle ingredienser på nær mel køres sammen til en blød ensartet masse, derefter tilsættes mel og massen sættes på køl.

#### Macademia mazarin

Macandianødder ristes 6 min. ved 200 °C. Derefter køres alle ingredienser sammen på robotblender.

#### Æblekompot

Æbler skæres i tern og koges op med citronsaft, æblemos og smør, tilsæt pektin og kog igennem, når massen er kold tilsættes likør, støbes i ringe af 300 g og sættes på frost.

#### Ribs broken gele

Alt blandes undtagen de 50 g ribssaft og koges godt igennem. Når massen er kold og har sat sig blendes den med de sidste 50 g ribssaft.

#### Den færdige tærtekage

Ringene fores med mørdej, forbages 10 min ved 180 °C.

Mazarin og æblekompot fyldes i tærten, bages ved 15 min. ved 185 °C.

Et tyndt lag ribsbroken smøres på toppen når den er kold.

Pyntes med chokoladeringe, ribsbroken lidt krystalliseret hvid chokolade og små blå kornblomster.

Vægt: 650 g pr stk. - udbytte 3 stk.



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

