

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Pernille Hjort, Reinh van Hausen

Arne

Mandeldej:

8	kg	Sukker
10	kg	smør
2	kg	Mandler hakket
2	l	Æg
16	kg	Mel
200	g	Vaniljesukker
100	g	Salt

Æblefyld:

8	stk	Æbler
100	g	Creme
1	stk	Vaniljestang
1	stk	Lime, saften
10	g	Ingefær

Smulderdej:

150	g	Smør
100	g	Sukker
100	g	Brun farin
100	g	Mandler
100	g	Mel
100	g	Havregryn

Creme:

1	l	Mælk
500	g	Fløde
200	g	Sukker
1	stk	Vaniljestang
10	g	Maizena

Hovedopskrift pr. tærte:

200	g	Æblefyld
200	g	Mandeldej
120	g	Smulderdej

Pynt:

Flormelis
Hvide ribs
Lime og æble



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Pernille Hjort, Reinh van Hausen

Arne (fortsat)

Fremgangsmåde:

Mandeldej

Alle ingredienser køres sammen til en ensartet masse.

Æblefyld

Det hele blandes sammen - husk at koge creme inden.

Smulderdej

Alle ingredienser køres sammen.

Creme

Mælk, fløde, halvdelen af sukkeret og vanilje koges.

Resten af sukkeret og maizenaen blandes med æg og cremen legeres.

Den færdige tærtekage

Kom mandeldejen i formen (på bund og side), tykkelse på 3 mm.. Kom æblefyldet i og drys smulderdejen på toppen af tærten. Bages ved 180 °C i 45 min.

Køles og pyntes

Vægt: 570 g pr stk. - udbytte 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

