

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2018

Michella Hjortshøj Larsen, Pistoria, Odense

Blåbær-frisk

mandelmørdej:

130 g	Hvedemel
70 g	Sukker
80 g	Mandelmel
100 g	Smør
20 g	Æg
2 g	Vaniljesukker
1 g	Maldon havsalt



Brun farin masse:

100 g	Smør
100 g	Brun farin
100 g	Æg
100 g	Mel
2 g	Bagepulver
4 g	Vaniljesukker
50 g	Cremafraiche

Cremafraiche creme:

450 g	Sukker
150 g	Hvedemel
230 g	Cremafraiche
210 g	Æg
5 g	Vaniljesukker

Marengs:

200 g	Pasteuriseret æggehvider
400 g	Flormelis

Broken gel:

240 g	Bær puré (Blåbær, brombær, solbær)
95 g	Sukker
14 g	Citronsaft
3 g	Gellan (Texturas)

3 g	Citras	(Texturas)
-----	--------	------------

Bær puré:

150 g	Blåbær
-------	--------

100 g	Solbær
-------	--------

100 g	Brombær
-------	---------

50 g	Vand
------	------

Hovedopskrift:

150 g	Mandelmørdej
-------	--------------

100 g	Brun farin masse
-------	------------------

330 g	Crème fraîche crème
-------	---------------------

100 g	Frosne blåbær
-------	---------------

40 g	Tørret marengs
------	----------------

10 g	Marengs
------	---------

10 g	Broken gel
------	------------

Pynt:

Tørret marengs, broken gel, skovsyre, friske blåbær

Fremgangsmåde:

mandelmørdej:

Alle ingredienser køres sammen med spatel på røremaskine. Lad ikke æltes for længe.

Brun farin masse:

Rør smør og farin sammen med en spatel . Kom æg i lidt efter lidt Dernæst de tørre ingredienser og cremefraiche til sidst. Lad ikke røre for længe eller hurtigt.

Crème fraîche crème:

Alle ingredienser blandes sammen med piskeris. Piskes/røres kun lige sammen. Ønsker ikke luft i cremen

Marengs:

Pisk til marengs 10 g tages fra til pyntningen Resterende smøres tyndt ud på en plade med bagepapir og bages ved 95 °C i herd-ovnen til marengsen er helt tør. Ca . 1,5 - 2 timer

Broken gel:

Alle ingredienser kommes i en gryde og koges igennem i ca. 2 min. Tjek om geléen er færdig ved at sætte en dråbe på bordet. Dråben skal sætte sig og holde formen. Kommes i en skål og afkøles. Når afkølet stavblendes geléen

Bær puré:

Bærene og vandet koges til bærene næsten er kogt ud. Stavblendes.

Den færdige kage:

Mørdejen rulles ned på et hak under 3, kommes på en bageplade og køles i 10 min. Stik en bund ud med formen (ring på 18 cm Ø) og skær et bånd på 4 cm bredt. Kom båndet i ringen først og derefter bunden. Tryk sammen i samlingen Kom 100 g brun farin masse i ringen og smør forsigtigt ud Hæld 330 g crème fraîche crème på massen og fordel 100 g blåbær her i. Bag tærten ved 175 °C, ca. 30 min. Cremen skal stadig bevæge sig en anelse. Afkøl. Pyntes med et tyndt lag marengs, som bruges som "klister" så det tørre marengs kan sidde fast Lav dutter med broken gel og placér blåbær og skovsyre

Vægt: 750 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

En tærte fyldt med smagfulde bær og et sprødt marengs-crunch på toppen.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk