

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2022

Cecilie Christensen, Svinninge bageri, Hovedgaden 25, 4520 Svinninge

Prinsesse Tærte

hindbær/blåbær ganach.:

1000 g hvid
chokolade

350 g citron saft

600 g frosne
hindbær

150 g frosne
blåbær

125 g glukose

Mazarin masse:

10 kg sukker

10 kg rør
magarine

10 g bitter 00

8 kg hele æg

800 g sikopant
glutenfri
hvedemel

linsedej:

15 kg mel

300 g vanilje
sukker

50 g bagepulver

10 kg rulle
magarine

5 kg flormelis

1,8 æg

caramel:

40 g carmale (callebaut (filling,
hopping og flavoring)

Hovedopskrift:

400 g linsedej

120 g mazarinmasse

40 g bagefast lys
chokolade



40 g callebaut
karamel

120 g hindbær/blå
ganach

Pynt:

bagt karamel croumble, skovsyre og karamel og
chokolade pynt

Frengangsmåde:

hindbær/blåbær ganach.:

hvid chokolade smeltes over vand mad, og sættes til siden, derefter koger du frugt, citron saft og glukose op, og sigter kerner fra. og blander så
saft og hvid chokolade, og rør det sammen til det homogent,

Mazarin masse:

bitter 00 og sukker rørs sammen, derefter tilsættes rørmargarine. og til sidst æg og derefter gemmes lidt æg og så smides det glutenfri mel og
derefter det sidste æg

linsedej:

rulle og margarine og flor køres sammen og derefter tilsættes resten og æggene hældes i imens den køres på æltekar.

caramel:

Den færdige kage:

Linsedej rulles ned på 3 på rullebord, og stikkes ud med en ring på 20 diameter. kommes derefter ned i en fedte stål ring på, 16 diameter. og
derefter kommes mazarinmassen i, og så lys chokolade. de bages derefter ved 160 grader i 20-25 min. derefter sættes de på frost, så de bliver
helt kolde og så kommer man karamel på, og til sidst ganachen

Vægt: 700 g ca.

Udbytte: 8

Tankerne bag det udviklede kage:



Se flere opskrifter på www.bkd.dk