

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Emma Falnov, Farumhus Konditori

Emma's Æbletærte

Mørdej

400 g	Hvedemel
40 g	Brun farin
200 g	Mandelmel
400 g	Rullesmør
145 g	Flormelis
5 stk	Æg
2 g	Salt
115 g	Ristede sesam

Æblekompot:

20 stk	Æbler
300 g	Sukker
6 stk	Citroner, saften
300 g	Smør
1 stk	Vaniljestang

Æbler med kardemomme:

1.000 g	Rå æbler i tern
3 tsk	Kardemomme

Mazarin:

150 g	Smør
150 g	Sukker
5 stk	Æg
300 g	Marcipan

Æblegelé:

400 g	Æblemost
8 stk	Husblas

Crumble:

150 g	Smør
100 g	Sukker
100 g	Brun farin
150 g	Mel
3 g	Salt
120 g	Ristede hakkede mandler
120 g	Havre



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Emma Falnov, Farumhus Konditori

Emma's Æbletærte (fortsat)

Hovedopskrift pr. tærte:

185 g	Mørdej
115 g	Mazarin
70 g	Rå æbler
150 g	Æblekompot
90 g	Æblegelé
60 g	Crumble

Pynt:

10 g	Harmony Ready (klar gele) (Puratos)
------	-------------------------------------

Fremgangsmåde:

Mørdej

Sesam ristes ved 160 °C til det er gyldent.

Ælt alle ingredienserne hurtigt sammen til en ensartet mørdej. Stil mørdejen koldt i ½ time inden udrulning.

Æblekompot

Æblerne skrælles og skæres i mindre stykker kommes i en gryde sammen med citronsaft, sukker, smør og den tomme vaniljestang koges til æblerne er møre, når det er afkølet kommes vaniljekornene i.

Æbler med kardemomme

Æblerne skrælles og skæres i tern og blandes med kardemomme.

Mazarin

Sukker og marcipan æltes sammen og smør tilsættes lidt ad gangen og til sidst æg.

Kommes i en sprøjtepose.

Æblegele

Husblas ligges i koldt vand.

Æblemosten varmes op og tages af varmen. Husblas vrides fra vand og kommes i den varme æblemost og hældes på den afkølede tærte.

Crumble

Mandlerne ristes ved 160 °C i 18-20 min.

Bland det hele sammen

Og rist den i ovnen ved 180 °C til det er gylden, ca. 25 min.

Den færdige tærtekage

Mørdej rulles ned til 2 mm.

Mazarinmassen smørres i, de rå æbler med kardemomme kommes på kompotten oven på, bages i 30 min. ved 180 grader.

Når tærten er kold kommes gele på og sættes på køl og lige inden servering kommes crumblen på. Pensles med gele.

Vægt: 680 g pr stk. - udbytte 4 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

