

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2022

Frederik Rentse Reitz, Pabst Bakery, Torvet 10, 4930 Maribo

rabarber drøm

mørdej:

450 g	hvedemel
210 g	smør
210 g	flormelis
150 g	æg

rabarber kompot:

210 g	sukker
600 g	rabarber
50 g	rosenvand
3 g	gellan (texturas)
3 g	citars (texturas)

kardemomme frangipane:

300 g	mandel mel
300 g	sukker
300 g	smør
300 g	æg
12 g	kardemomme stødt

crumble:

150 g	mandel mel
240 g	hvedemel
150 g	sukker
80 g	mandel flager
120 g	smør
75 g	æg
30 g	rosenvand

mørk chokolade ganache med rose:

100 g	mørk chokolade (callebaut) 811
40 g	fløde
10 g	rosenvand
10 g	glukose



Hovedopskrift:

150 g	mørdej
100 g	rabarber kompot
70 g	rabarber stykker
200g g	kardemomme frangipane
140 g	crumble
26 g	chokolade ganache

Pynt:

mørk chokolade og chokolade ganache

Frengangsmåde:**mørdej:**

kør alt sammen til det samler sig, kom på køl til koldt rulles ned på 3mm

rabarber kompot:

sukker og rabarber koges og blendes med rosenvand. gellan og citars kommes i og koges i 1 min set på køl

kardemomme frangipane:

kør alt sammen ved høj hastighed i 2 min

crumble:

kør alt ting sammen til den er klumpet

mørk chokolade ganache med rose:

kog fløde, rosenvand og glukosen og hæld over chokoladen og rør til den samler sig. køl af

Den færdige kage:

for en ring på 16cm ø. kom frangipane i og drys rabarber stykkerne over, sprøjt kompotten over og top af med crumble, bages ved 180c i 25-30 min. køl af og afpynt

Vægt: 660

Udbytte: 1

Tankerne bag det udviklede kage:

en rigtig sommer tærte



Se flere opskrifter på www.bkd.dk