

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Helle Hansen, Hedos Bageri, Lohals

Mont Blanc

Æblebund:

400 g	Flormelis
8 stk	Æggeblommer
8 stk	Æggehvider
800 g	Malede hasselnødder
50 g	Hvedemel
2 stk	Revne æbler
25 g	Kanel

Æblegrød:

750 g	Gråsten Æbler
250 g	Vand

Italiensk marengs:

200 g	Æggehvider
300 g	Sukker

Mørdej:

2.000 g	Mel
1.000 g	Flormelis
1.200 g	Smør
10 stk	Æg
100 g	Vaniljesukker

Hovedopskrift pr. tærte:

130 g	Mørdej
175 g	Æblebund
240 g	Æblemos
90 g	Italiensk marengs

Pynt:

50 g	Chokolade
------	-----------



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Helle Hansen, Hedos Bageri, Lohals

Mont Blanc (fortsat)

Fremgangsmåde:

Æblebund

Florsukker og hvider piskes til marengs.

De øvrige ingredienser blandes og marengsmassen vendes forsigtigt i.

Afvejes på 175 g i aluform 7159 som er foret med mørdej.

Bages ca. 25 min.

Æblegrød

Æblerne skrælles og skæres i stykker koges til de er kogt ud.

Italiensk manges

Piskes til det er stift.

Mørdej

Det hele køres sammen til en ensartet dej.

Den færdige tærtekage

Æblebunden påføres æblegrød, marengsmassen smøres ovenpå, flamberes.

Pyntes med chokoladebrud, der symboliserer bjerget, drysses med flor

Vægt: 685 g pr stk. - udbytte 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

