

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Belinda Olsen, Strandvejens Bageri, Risskov

Olsen's Æbletærte

Kanel linsedej:

9	kg	Mel
3	kg	Flormelis
6	kg	Rulle margarine
1	l	Æg
300	g	Linsedej
1	g	Kanel

Marzarin Masse:

168	g	Bitter 00 (Odense Marcipan)
168	g	Sukker
168	g	Margarine
168	g	Æg
32	g	Mel

Kransekage Masse:

300	g	Kranse XX (Odense Marcipan)
150	g	Sukker
40-80	g	Æggehvide past.

Chokolade dej:

50	g	Smør
80	g	Sukker
50	g	Æg
6	g	Kakao
80	g	Mel
½	tsk	Bagerpulver
½	tsk	Vaniljeukker
40	g	Mælk

Lage til råsyltet æbler:

200	g	Æblejuice
100	g	Sukker
22	g	Limejuice

Æblegelé:

200	g	Æblelage
2,5	bl.	Husblas - udblødes
0,5	g	Grøn frugtfarve

Karamel:

200	g	Sukker
1	dl	Fløde



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Belinda Olsen, Strandvejens Bageri, Risskov

Olsen's Æbletærte (fortsat)

Hovedopskrift til 2 tærter:

514 g	Linsedej med kanel
600 g	Mazarin masse
210 g	Chokoladedej
240 g	Æbler i skriver (Haven i bageriet)
100 g	Karamel
100 g	Kransekagemasse
80 g	Æblegelé

Pynt:

100 g	Kransekage (Odense Marcipan)
240 g	Råsyltede æbler med gele
20 g	karamel

Fremgangsmåde:

Kanel linsedej

Alle ingredienserne til linsedejen køres sammen 4 min. langsomt
Vej 300 g linsedej af og ælt 1 g kanel i dejen - klar til tærteform.

Mazarin masse

Bitter 00 og sukker køres sammen ingen klumper.

Margarine køres ud i massen tilsæt æggene lidt af gangen, tilsæt mel til sidst.

Kransekage masse

Sukker og halvdelen af æggehvite køres sammen tilsæt kranse XX og kør klump fri tilsæt mere æggehvite så du får den ønskede masse til kransekage sprøjtning.

Chokolade dej

Smør og sukker piskes sammen, tilsæt æg. Sigt derefter mel, kakao, bagepulver og vanilje sammen og vend i æggemassen og tilsæt til sidst mælk.

Lage til råsyltet æbler

Det hele kommes i gryde og koges op.

Råsyltede æbler

Vask æblerne, fjern kernehuset og skær i tynde skiver.

Hæld den varme lage over æblerne, tildæk dem med film og stil på køl.

Æblegelé

Husblas kommes i iskoldt vand i 5 min. Æblelagen varmes kun lige at husblasen smeltes i. Tilsæt farve kun lige så den bliver lysegrøn.

Karamel

Lun fløden op sæt til side, i en anden gryde smelt sukkeret til gylden brunt tag af varmen tilsæt fløden i en tynd stråle mens der røres.

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Belinda Olsen, Strandvejens Bageri, Risskov

Olsen´s Æbletærte (fortsat)

Den færdige tærte

- Rul kanel linsedejen ned til 3 mm og for formene.
- Vej 40 g karamel af i bunden af hver tærte og smør ud
- 40 g tyndt skåret æbler lægges oven i karamellen.
- 300 g mazarin masse komme i formen.
- 105 g chokolade dej hældes ned i midten af mazarin massen.
- Tænd ovnen 180 °C og bag i 45 min.
- Efter bagning afkøles tærten så formen kan tages af.
- 50 g kransekage masse sprøjtes ud på kanten af tærten, 21 små rosetter.
- Indsætnings temperatur 250 °C - skru ned på 210 °C - bag i 9 min.
- Tages ud når de er gyldenbrune og sættes til afkøling.
- Efter afkøling afvejes.
- 10 g karamel oven på tærten og glattes ud med en våd ske.
- 80 g æblestykker lægges oven på
- 40 g gele påføres forsigtigt (næsten sat sig)
- Derefter stilles på køl 1-2 timer
- Klar til servering.

Vægt: 746 g pr stk. - udbytte 2 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

