

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Andrea Godt, Farumhus Konditori, Farum

På rov i haven

Havre crumble:

| | |
|-------|-----------------------|
| 200 g | Blødt smør |
| 200 g | Hvedemel |
| 200 g | Moscovado sukker |
| 100 g | Havregryn - finvalset |

Æblekompot:

| | |
|--------|-------------------|
| 10 stk | Æbler |
| 150 g | Sukker |
| 110 g | Smør |
| 3 stk | Citroner (saften) |

Solbær i hvid rom:

| | |
|-------|--------------------|
| 60 g | Frysetørret solbær |
| 2 dl. | Hvid rom |

Kiksebund:

| | |
|---------|-----------------------------|
| 36 stk. | Digestive kiks (Karen Wolf) |
| 150 g | Smør |
| ½ tsk. | Salt |

Cheesecake:

| | |
|-------|---------------------------------|
| 500 g | Neutral smøreost (Philadelphia) |
| 250 g | Mascapone |
| 3 stk | Æg |
| 150 g | Sukker |

Hovedopskrift til 2 tærte:

| | |
|-------|-------------------|
| 400 g | Kiksebund |
| 500 g | Cheesecake |
| 500 g | Æblekompot |
| 40 g | Solbær i hvid rom |
| 140 g | Havrecrumble |

Pynt:

| | |
|------|-----------|
| 10 g | Flormelis |
|------|-----------|



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Andrea Godt, Farumhus Konditori, Farum

På rov i haven (fortsat)

Fremgangsmåde:

Havre crumble

Alle ingredienserne æltes sammen med hånden.

Æblekompot

Æblerne skrælles og skæres i tern

Alle ingredienserne hældes i en gryde og koges op under omrøring.

Lad kompotten småsimre til ca. halvdelen af æblerne er blevet til grød.

Stilles derefter på køl.

Solbær i hvid rom

Solbærrene stilles i blød i den hvide rom min. 1 time før brug.

Kiksebund

Knus kiksene og smelt smørret tilsat salt.

Det smeltede smør blandes godt med de knuste kiks.

Cheesecake

Alle ingredienserne piskes til en homogen masse.

Den færdige tærtekage

Kiksemassen presses ud i en bage ring, godt op af siderne ved hjælp af en mindre ring.

Cheesecaken fordeles i bundene og bages ved 175 °C i 15 min. Kompotten fordeles ovenpå den

bagte cheesecake. Og solbærrene fordeles på toppen af kompotten. Til sidst smuldres crumplen i små klumper og tærten bages yderligere 8 min. ved 200 °C.

Vægt: 715 g pr stk. - udbytte 2 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

