

# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Heidi Thousgaard, Farumhus Konditori, Farum

## Pink Lady

### Vaniljecreme:

1	stk	Æg
15	g	Maizena
1	stg	Vanilje
2,5	dl	Sødmælk
37	g	Sukker

### Mazarinmasse:

150	g	Marcipan
150	g	Sukker
150	g	Smør
2	stk	Æg
50	g	Mel
½		Citron
200	g	Hybenkompot

### Crumble:

100	g	Smør (kold)
100	g	Brun farin
80	g	Mel
2	g	Salt
50	g	Hele hasselnødder
50	g	Hasselflager

### Linsedej:

150	g	Mel
100	g	Koldt smør
50	g	Flormelis
1	stk	Æg
1	stg	Vanilje

### Hybenkompot:

1.000	g	Hyben rensset
2	stg	Vanilje
200	g	Sukker
200	g	Æblejuice

### Hovedopskrift pr. tærte:

110	g	Linsedej
50	g	Creme
150	g	Mazarinmasse
115	g	Crumble
100	g	Æbler

### Pynt:

4 stk marcipanblomster, hasselflager, frysetørret hindbær og hvid chips perles



*Forsættes på næste side*



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)



# Danmarks Bedste Bagt Tærte 2017

Heidi Thousgaard, Farumhus Konditori, Farum

## **Pink Lady** (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Vaniljecreme

Pisk æg og maizena sammen i en gryde tilsæt vaniljekorn, mælk og sukker og kog det hele op i et par minutter. Kommes i en sprøjtepose og på køl.

#### Mazarinmasse

Bland sukker og marcipan sammen og tilsæt smørret lidt af gange og tilsæt æggene et af gangen og rør mel og citron og hybenkompot i.

#### Crumble

Det hele røres sammen.

#### Linsedej

Det hele kommes i en skål og æltes sammen og kommes på køl.

#### Hybenkompot

Det hele koges op og blendes og på køl og vendes i mazarinmassen.

#### Den færdige tærtekage

Rul linsedejen ud på 1,2 mm og kom i form. Der smørres creme på bunden og derefter kommes mazarinmassen i og æblerne skrælles og skæres i både og kommes i og crumble kommes over.

Bages ved 180 °C i ca. 40 min.

Afkøles og pyntes.

Vægt: 520 g pr stk - udbytte 3 stk.



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

