

Danmarks Bedste Tørkage 2017

Birthe Kjærgaard, Michael H. Konditoriet, Gentofte

Sensommer Surprice

Mandelkage:

| | |
|---------|------------------------|
| 975 g | Ristede mandelsplitter |
| 375 g | Hvedemel |
| 3 knsp. | Salt |
| 10 g | Bagepulver |
| 600 g | Æg |
| 750 g | Sukker |
| 450 g | Smør |

Passionsfrugt creme:

| | |
|-------|----------------------------|
| 200 g | Passionsfrugt puré (Dire) |
| 225 g | Fløde |
| 560 g | Hvid chokolade (Callebaut) |
| 110 g | Smør |

Hovedopskrift pr. tørkage:

| | |
|-------|---------------------|
| 400 g | Mandelkage |
| 120 g | Passionsfrugt creme |

Pynt:

Marengs, blomst og gelé



Fremgangsmåde:

Mandelkage.

Kom de ristede mandelsplitter, mel, salt og bagepulver i en nøddehakker, og hak det hele fint.

Pisk sukker og æg til en luftig og hvid masse.

Æggemassen, smeltet smør og mandel blanding vendes forsigtigt sammen til ensartet masse.

Passionsfrugt creme.

Kog fløden og hæld den over chokoladen og smørret.

Røres rundt til en ensartet masse.

Kom passionsfrugt puréen i.

Den færdige tærte.

Kom 40 g mandelkage i flexipan måtte nr. 1054.

Bages ved 170 °C i ca. 12 min (må ikke bages for meget, da den kan blive lidt tør)

Afkøles.

Kom 12 g passionsfrugt creme i hver udhuling.

Sættes på frost.

Sprayes med gele og pyntes af

Vægt: 60 g pr stk.

Udbytte: 10 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

