

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2022

Lene Nymand, Steens Bageri, Stubbekøbingvej 10, 4800 Nykøbing F.

Sydhavstærte

Linsedej:

4500 g	hvedemel
3000 g	smør
1500 g	flormelis
575 g	æg
100 g	bagepulver

Bagt rabarberkompot:

1500 g	rabarber
750 g	sukker
10 g	vanilje

Mazarinmasse:

1000 g	smør
1000 g	bitter 00
1000 g	sukker
100 g	risofarin
800 g	æg
700 g	koldcreme (valsemøllen)
200 g	mandelsplitter

Chokoladeganache:

500 g	mørk chokolade
250 g	rabarbersaft

Hovedopskrift:

720 g	linsedej
720 g	rabarberkompot
2280 g	mazarinmasse
540 g	chokoladeganache

Pynt:

Ristede mandelflager, frysetørret rabarber, hvid chokolade og marengs

Fremgangsmåde:

Linsedej:

Alle ingredienser køres sammen til en ensartet masse.



Bagt rabarberkompot:

Alle ingredienser blandes og bages ved 150 grader i ca. 25 min. til rabarberne er møre og sukkeret opløst. Vendes undervejs. Saften sies fra og gemmes til chokoladeganache.

Mazarinmasse:

Bitter 00, sukker og risofarin køres sammen. Smør køres i lidt ad gangen. Æg køres i lidt ad gangen. Koldcreme og mandelsplitter vendes i.

Chokoladeganache:

Chokolade og rabarbersaft smeltes sammen.

Den færdige kage:

Linsedej udrulles på 3 og stikkes ud til Ø18 forme og fyldes i en form. Rabarberkompot lægges på bunden. Mazarinmasse sprøjtes på. Afbages ved 180 grader i ca. 30 min. Afkøles. Chokoladeganache smøres på. Pyntes

Vægt: 710

Udbytte: 6

Tankerne bag det udviklede kage:

En saftig tærte med smag af sol og sommer



Se flere opskrifter på www.bkd.dk