



Munkebo **M**and **M**ad, der simrer

18. maj 2016

Dessert

Cremet chokoladetærte med friske bær (6 personer).

Ingredienser:

Tærtebund: 100 g koldt smør, 175 g hvedemel, 2 spsk flormelis, 1 æggeblomme, 25 g finthakkede hasselnøddekerner. **Mazarinfyld:** 100 g smør, 100 g sukker, 75 g ren, rå marcipan, 2 æg, 4 spsk hvedemel, 50 g finthakket mørk chokolade (ca. 70% kakao).

Chokoladecreme: 3 dl Kakaoskummetmælk, 2 æggeblommer, 4 tsk majsstivelse, 300 g blandede bær. **Pynt:** Flormelis, citronmelisse.

Tærtebund

Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt flormelis, æggeblomme og hasselnødder og saml dejen løst. Hæld den smuldrede dej ud i en lille smurt springform med løs bund (ca. 21 cm i diameter). Tryk dejen ud og lad dejen gå halvt op ad formens side. Stil tærtebunden tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Prik bunden med en gaffel og forbag tærtebunden midt i ovnen.



Mazarinfyld

Pisk imens smør, sukker og marcipan luftig med en elpisker. Tilsæt æg og mel, og pisk det godt. Fordel mazarindejen i den forbagte tærtebund og bag den færdig midt i ovnen.

Drys chokoladen på den varme bund og lad det smelte. Fordel det over hele bunden og lad kagen køle af, i formen, på en bagerist i ca. ½ time.

Chokoladecreme

Bring kakaomælken i kog i en tykbundet gryde. Pisk æggeblommer og majsstivelse sammen med en el-pisker i ca. 2 min. Tilsæt den kogende kakaomælk under piskning, kom blandingen tilbage i gryden og bring det i kog under omrøring i ca. 10 sek. Stil chokoladecremen tildækket i køleskabet til den er helt koldt. Fordel cremen på chokoladetærten.

Fordel de blandede bær på tærten, pynt med flormelis og citronmelisse og server.

Forbagning

Ca. 10 min. ved 200° - traditionel ovn.

Bagning

Ca. 20 min. ved 175° - traditionel ovn.