

Frangipane tærte med hindbær-chokolade



Dejlig sprød tærtebund med mandelcreme og hindbær-chokolade

Hindbærsiruppen laver jeg et par dage før og tærte dejen og frangipane kan sagtens laves dagen før, tærten skal bages.

Opskriften har jeg fra Tines verden.

Tærtebund

125 g mel

25 g mandelmel

75 g smør – koldt

50 g flormelis

Lidt salt

½ æg

Frangipane

50 g mandelmel

50 g smør – blødt

50 g sukker

½ æg

2 spsk Baileys

Hindbærsirup

2 dl hindbær - frosne

2 tsk vaniljesukker

1 dl vand

1,5 dl sukker

(Hindbærsirup kan også købes færdiglavet, hvis det skal gå hurtigere)

Hindbær-chokolade

100 g mælkechokolade

80 ml hindbærsirup

70 ml fløde

En lille bakke hindbær

Lidt smeltet mælkechokolade

Sukkerkugler

Skovsyre

Hindbærsirup

Kom alle ingredienserne i en lille gryde og kog det i ca 10 min. hæld massen gennem en si op i en skål, så der kun er den rene sirup tilbage.

Opbevar siruppen på køl til den skal bruges - det sirup der bliver til overs, kan opbevares på køl et par uger og bruges til is, desserter osv.

Tærtbund

Kom mel, mandelmel, flormelis, salt og smør i en foodprocessor og kør til det er godt smuldret.

Tilsæt ægget og kør til det er sammenhængende.

Udrul mørdejen mellem to stykker bagepapir til dejen er ca 2 mm tyk. Læg dejen på køl en time.

Frangipane

Kom alle ingredienserne i en foodprocessor og rør det godt sammen. Lad det stå på bordet til det skal bruges.

Tænd ovnen på 190 grader.

Kom dejen i en tærteform på ca 20 cm og skær kanterne af.

Fordel frangipane på tærtebunden, fordel hindbær ovenpå og pres dem let ned i frangipanen.

Bag tærten i ca 20 min.



Hindbærchokolade

Smelt chokoladen over vandbad.

Kom fløde og sirup i en lille gryde og varm det op til kogepunktet.

Hæld fløde/sirup over chokoladen og rør forsigtigt med en dejskraber, til massen er ensartet og glat.

Fordel ganachen over tærten og sæt tærten på køl til næste dag.

Pynt kagen med f.eks smeltet chokolade, rosa perler, rosa støv og skovsyre.

Tærten kan holde sig et par dage – bunden er måske ikke lige så sprød, men smagen er stadig fantastisk 😊

