

Grilltærter



CAFÉ
TÆRTE

Jordbær-rabarber grilltærte



130 g linsedej, se grundopskrift
250 g sommer-mazarin,
se grundopskrift
100 g jordbær-rabarber kompot
20 g ODNSE Mandelflager

JORDBÆR-RABARBER KOMPOT (32 TÆRTER):

1500 g jordbær, frosne
1500 g rabarber, frosne
720 g sukker

Frugt og sukker blandes og koges indtil rabarberne er møre. Kompotten blendes. Tilsæt evt. 60 g Instant Jelly eller anden saftbinder, for at binde væsken.

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Sommer-mazarinmasse fordeles i formene, jordbær-rabarber kompot sprøjtes på og smøres ud med palet. Mandelflager drysses øverst. Tærten bages ved 190° C i 35-38 min.

Hindbær-kranssekage grilltærte



130 g linsedej, se grundopskrift
250 g sommer-mazarin,
se grundopskrift
50 g hindbærsmuld, frossen
75 g oprørt kransekagemasse

OPRØRT KRANSEKAGEMASSE (32 TÆRTER):

1500 g ODNSE Kranse XX
650 g flormelis
400 g æggehvide

Ingredienserne røres sammen til kransekagemasse.

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Sommer-mazarinmasse fordeles i formene og hindbærsmuld drysses oven på. Kransekagemasse sprøjtes med ODNSE Delizia tyl i fletmønster øverst. Tærten bages ved 190° C i 35-38 min.

Kirsebær-kakao grilltærte



130 g linsedej, se grundopskrift
200 g sommer-mazarin, se grundopskrift
50 g kakao-mazarin
50 g kirsebær, frosne

KAKAO-MAZARIN (32 TÆRTER):

1600 g sommer-mazarin, se grundopskrift
100 g varmt vand
50 g kakao pulver

Kakaopulver og varmt vand røres sammen og røres herefter i mazarinmassen.

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Sommer-mazarinmasse fordeles i formene og kakao-mazarin sprøjtes i spiral oven på massen. Kirsebær fordeles på tærten. Tærten bages ved 190° C i 35-38 min.

Mynte-lime grilltærte



130 g linsedej, se grundopskrift
200 g sommer-mazarin, se grundopskrift
1/3 skal af 1 lime
95 g mynte streusel
1/3 saft af 1 lime

MYNTE STREUSEL (32 TÆRTER):

750 g sukker
340 g brun farin
750 g smør
1125 g hvedemel
1 bundt hakkede mynteblade, friske

Ingredienserne røres sammen med spartel.

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Sommer-mazarinmasse fordeles i formene og mynte streusel drysses øverst. Limesaft fordeles oven på streuslen lige inden bagning.

Tærten bages ved 190° C i 35-38 min.

Grundopskrifter

LINSEDEJ (CA. 90 TÆRTER):

| | |
|--------|----------------|
| 5000 g | hvedemel |
| 3325 g | rullemargarine |
| 1700 g | flormelis |
| 575 g | helæg |
| 100 g | bagepulver |

Ingredienserne røres sammen som til almindelig linsedej.

SOMMER-MAZARINMASSE (32 TÆRTER):

| | |
|--------|----------------------------|
| 2500 g | ODENSE Bitter 00 |
| 1200 g | sukker |
| 1700 g | røremargarine (tempereret) |
| 1400 g | helæg |

| | |
|-------|-----------|
| 500 g | æggehvide |
| 500 g | sukker |
| 400 g | hvedemel |

Masse, sukker, blød røremargarine og helæg røres sammen. Æggehvide og sukker piskes til marengs og mænges skiftevis med hvedemelet i mazarinmassen.

Dette giver en lettere mazarinmasse, reducerer mængden pr. tærte, men har samme gode mazarinsmag.



- SOMMERENS GRILLTÆRTER ER BAGTE TÆRTER, SOM KAN LUNES PÅ GRILLENS EFTERVARME OG SERVERES TIL DESSERT ELLER EFTER MIDDAGEN.
- SERVÉR DEN LUNE TÆRTE MED KOLDT FLØDESKUM, CREME FRAICHE ELLER IS.
- EN LETTERE MAZARINDEJ, SOM GIVER EN GOD SMAG SAMMEN MED FRISKE FRUGT OG KRYDDERURT SMAGE.
- RATIONELLE TÆRTER, SOM KAN PRODUCERES OP OG OPBEVARES PÅ FROST INDTIL DE SÆLGES.
- TÆRTERNE ER FÆRDIGE OG KLAR TIL SALG DIREKTE FRA OVN ELLER FRYSER.

