

# Hindbærtærte med vanilje

8 portioner



for let øvede

● Op til 90 Min.



Opskriften på denne lækre hindbærtærte er skabt af redaktionen på Magasinet Lækkerier, og sås første gang i annoncen for Taylor & Colledge Organic Vanilla Paste i magasin nr. 13 (juni 2019), med temaet Lag på lag.

Taylor & Colledge økologisk Vanilla Paste er fremstillet på basis af tyktflydende vaniljeekstrakt og karakteriseret ved den mørke farve og de mange tusinde ægte vaniljekorn som er tilsat. 1 tsk. (5 ml) af Vanilla Paste svarer til 1 lille vaniljestang og fås i et glas á 65 g.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
silikoneform; ø 16 cm  
tærtering; ø 20 cm

### Hindbærmousse:

½ blad Dr. Oetker Økologisk  
Husblas  
100 g hvid chokolade  
45 g hindbær, most til puré og  
kernerne siet fra  
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla  
Paste  
1 tsk. citronsaft  
1 dl piskefløde

### Mørdej:

125 g hvedemel  
25 g Dr. Oetker Mandelmel  
50 g flormelis  
75 g koldt smør  
1 knsp. salt  
½ æg str. M/L, sammenpisket

### Frangipane:

75 g Dr. Oetker Mandelmel  
50 g Dr. Oetker Hakgede Mandler  
100 g sukker  
100 g blødt smør  
1 knsp. salt  
2 æg str. M/L

### Hindbærsylt med vanilje:

100 g frosne hindbær  
25 g sukker  
⅓ tsk. Taylor & Colledge Vanilla  
Paste

### Pynt:

6 - 8 friske hindbær  
spiselige blomster, f.eks.  
stedmoderblomst, forglemmigej,  
isbegonia

## 1 Hindbærmousse:

Udblød husblassen i koldt vand.

Smelt den hvide chokolade i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen.

Bland hindbærpuré, vaniljepasta og citronsaft i en lille gryde. Bring det op til kogepunktet og tag gryden af varmen, lad den køle let. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme hindbærpuré. Hæld hindbærpuréen over i den smeltede hvide chokolade lidt ad gangen, mens der røres i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt sådan indtil massen samler sig.

Pisk fløden til en let skum. Vend først lidt af flødeskummet i chokoladen, ven derefter resten resten forsigtigt i. Fordel hindbærmoussen i en flad silikoneform (Ø 16 cm), og kom den i fryseren i mindst 3 timer, gerne natten over.

## 2 Mørdej:

Kom hvedemel, mandelmel, flormelis, smør og salt i en skål eller foodprocessor. Ælt dejen hurtigt sammen. Saml dejen med halvdelen af et let sammenpisket æg. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i minimum 1 time.

Tænd ovnen på 175 °C traditionel ovn.

Beklæd en tærtering (Ø 20 cm) med dejen, prik huller i tærtebunden med en gaffel. Bag bunden i ca. 10 min. midt i ovnen. Forbered frangipanen imens tærten er i ovnen.

## 3 Frangipane:

Kom mandelmel, hakkede mandler, sukker, smør og salt i en skål. Pisk massen luftig og lys. Tilsæt æggene ét ad gangen og pisk godt imellem, hvert æg. Fordel frangipanen i den varme tærtebund og bag tærten i yderligere ca. 15 min. eller til den er gylden. Lad tærten køle helt af.

## 4 Hindbærsylt med vanilje:

Bring hindbær, sukker og vaniljepasta i kog i en lille gryde og lad det simre i 5-10 min. til det er kogt ind. Lad hindbærsylten køle helt af.

5 Samling og pynt:

Smør et tyndt lag hindbærsylt ud på tærten og placér den frosne hindbærmousse ovenpå. Skær hindbærerne over i halve. Dekorér kanten af tærten med de halve hindbær og spiselige blomsterblade. Lad moussen tøj op inden servering.