

# Påsketærte med chokoladeganache og hindbærcurd

ca. 12 portioner

 for let øvede Op til 75 Min.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
kagerulle  
tærteform med løs bund; ø 26 cm  
bønner til blindbagning  
stavblender

### Mørdej:

1 Dr. Oetker Økologisk Bourbon vaniljestang, kun kornene  
80 g blødt smør  
125 g flormelis  
1 æg str. M/L  
200 g hvedemel

### Hindbærcurd:

375 g frosne hindbær  
75 g sukker  
½ tsk. Dr. Oetker Citronsyre  
2 spsk. vand  
1 Dr. Oetker Økologisk Bourbon vaniljestang, stangen der er tilovers fra mørdejen  
3 æggeblommer  
30 g majsstivelse  
3 spsk. vand  
60 g blødt smør

### Chokoladeganache:

220 g mørk chokolade  
1 ¾ dl piskefløde  
¼ tsk. fint salt  
50 g blødt smør

### Pynt:

100 g små chokolade påskeæg i forskellige farver

## 1 Mørdej – del 1:

Flæk vaniljestangen på midten og skrab kornene ud. Læg stangen til side til hindbærcurden.

Kom stuetempereret smør, flormelis og vaniljekorn i en skål og rør det godt sammen med en håndmixer med dejkroge. Tilsæt æg og hvedemel og ælt dejen til den netop er samlet.

Kom dejen i en frysepose og sæt den på køl i ca. 1 time.

## 2 Hindbærcurd – del 1:

Kom frosne hindbær, sukker, citronsyre og 2 spsk. vand i en skål og lad det stå og tøj op.

### 3 Mørdej - del 2:

Ælt den kolde mørdej kort igennem. Rul dejen ud på et meldrysset bord, rul den ud til en cirkel med en tykkelse på ca. 3 mm.

Kom dejen i en smurt tærteform med løs bund (ø 26 cm), en almindelig tærteform kan også bruges, men så skal tærten serveres direkte fra formen. Pres dejen helt ud i formens kanter, skær kanten af tærteformen fri for alt overskydende dej – overskydende dej kan evt. formes til småkager og bages separat.

Prik bunden af tærten med en gaffel og kom tærten i køleskabet i ca. 15 minutter.

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

Tag tærten ud af køleskabet og kom et stykke bagepapir over. Hæld tørret bønner, ris eller keramik bagekugler i formen.

Bag bunden midt i den forvarmede ovn i 15 minutter. Tag bunden ud og fjern bagepapir og bønner. Bag kagen i yderligere ca. 15 minutter til den er gennembagt og gylden. Lad bunden køle af i formen.

Befri den kolde tærtebund fra formen og kom den på et serveringsfad.

### 4 Hindbærcurd - del 2:

Blend den optøede hindbærblanding med en stavblender. Kom puréen igennem en si over i en gryde tilsæt den tomme vaniljestang, der var tilovers fra mørdejen. Varm blandingen op, under omrøring, ved medium varme.

Rør æggeblommer, majsstivelse og 3 spsk. vand sammen i en skål. Tilsæt blandingen til den varme puré under omrøring. Lad derefter blandingen simre i ca. 1 minut, blandingen skal tykne let.

Tag gryden af varmen og fjern vaniljestangen. Blend smørret ind i puréen ved brug af en stavblender.

Fordel hindbærcurd over den afkølede tærtebund og spred den jævnt ud, brug gerne en lille vinkelpalet eller en dejskraber (der vil formentligt være hindbærcurd tilovers, kom det i en lille beholder og gem det i køleskabet, det er rigtig lækkert på nybagte boller og scones).

Lad tærten stå ved stuetemperatur i ca. 10 minutter og kom den derefter på køl i mindst 20 minutter.

## 5 Chokoladeganache:

Hak chokoladen fint og kom den i en skål eller et bæger med høje kanter.

Varm fløden i en gryde over medium varme. Hæld den varme fløde over chokoladen, tilsæt salt og derefter smørret i små klumper. Blend ganachen med en stavblender til den er glat og blank og alt chokoladen er smeltet. Hæld forsigtigt ganachen over hindbærcurden i tærtebunden.

Pynt tærten med små chokolade påskeæg, pres æggene let ned i ganachen. Kom tærten på køl i mindst 20 minutter inden servering.

## Tips:

Tærten kan holde sig i køleskabet i ca. 2 dage.

Hvis du har lyst kan du erstatte hindbær med brombær. Gem resterne af hindbærcurden i et glas i køleskabet, det er super lækkert på nybagte scones eller boller.

Du kan sagtens lave tærten til en anden anledning end påske, bare undlad påskeæggene til pynt og pynt istedet med krymmel eller måske lidt guld eller sølv [Glitter Spray](#).