

# Små karameltærter med vanilje

40 - 50 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



Opskriften på karameltærterne er skabt af redaktionen på Magasinet Lækkerier, og sås første gang i annoncen for Taylor & Colledge Organic Vanilla Paste i magasin nr. 15 (december 2019), med temaet Mini.

Dulce eller gold chokolade er chokolade med en gylden farve og smag af karamel, du kan læse mere om alle type af chokolade [her](#).

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.

## 1 Peanutmørdej:

Blend peanuts til mel i en foodprocessor. Blend dem meget fint, pas dog på at blende for længe, da det så vil blive til peanutbutter. Kom hvedemel, flormelis og smør i foodprocessoren sammen med peanutmelet og blend ingredienserne hurtigt sammen. Saml dejen med æg, tilsæt den mængde æg der skal til for at samle dejen, men ikke så meget at den bliver for klistret. Rul dejen tyndt ud mellem to stykker bagepapir og lad den hvile i køleskabet i mindst 1 time.

Tænd ovnen på 175 °C traditionel ovn.

## Ingredienser:

### Redskaber:

foodprocessor  
kagerulle  
lille tærteform; ø 3 cm  
dejskraber

### Peanutmørdej:

25 g peanuts blendet til mel  
125 g hvedemel  
50 g flormelis  
75 g koldt smør  
½ æg str. M/L let sammenpisket

### Karamelganache med vanilje:

150 g dulce/gold chokolade  
100 ml piskefløde  
½ tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

### Pynt:

Dr. Oetker Gold Glitter Spray  
saltede peanuts

Udstik cirkler af dejen lidt større end tærteformene, brug en cirkelformet udstikker eller et passende glas. Beklæd tærteformene (ø 3 cm) med dejen og prik bundene med en tandstik. Bag dem midt i ovnen i 10-15 minutter til de er gyldne.

**Bagetid: 10 - 15 minutter**

## ② Karamelganache med vanilje:

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

Kom piskefløde og vaniljepasta i en kasserolle og bring det op til kogepunktet. Hæld det over den smeltede chokolade mens der røres i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre til ganachen samler sig. Stavblend ganachen og fyld derefter ganachen i tærterne, dette kan du gøre med en ske, en lille kande eller en sprøjtepose, kom lige meget karamelganache i hver tærtebund. Stil tærterne i køleskabet i et par timer til ganachen har sat sig.

## ③ Pynt:

Spray tærterne med glitter spray og pynt med halve peanuts.

## ④ Tip:

Det kan være svært at blende så lille en mængde peanuts, hvis din fodprocessor har svært ved det, så blend en større mængde og vej de 25 g af herfra.

Gem evt. en lille, saltet peanut i hver tærte inden den fyldes med ganache.

Hvis tærtebundene skal holde sig sprøde i flere dage, så pensel dem med lidt smeltet smør inden de fyldes med karamelganache.