


Tiramisu tærte

8 - 10 portioner

   nem Op til 30 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

tærteform med løs bund; ø 25 cm
bønner til blindbagning
bagepensel
håndmixer
sprøjtepose
rund tyl
si

Tærtebund:

1 pakke færdig tærtedej
50 g hakket mørk chokolade

Tiramisu creme:

2 dl letmælk
1 brev Dr. Oetker Creme Tiramisu
kakao

Om opskriften:

Vær opmærksom på at til denne opskrift tilberedes Creme Tiramisu med lidt mindre mælk, end der anbefales bag på pakken, dette er for at cremen bedre kan sprøjtes i fine toppe på tærten.

Denne tærte er ikke super sød, da der ikke er sukker i den købte tærtedej, hvis du ønsker en sødere og mere porøs bund, så lav din egen mørdej, brug fx opskriften på mørdej fra [denne opskrift](#).

1 Tærtebund:

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

Tag den færdige udrullede tærtedej og pres den ud i en tærteform med løs bund (ø 25 cm). Skær overskydende dej af kanten og prik bunden af tærten med en gaffel. Kom et stykke bagepapir over bunden og fyld det med bønner, kikærter eller ligende, for at blindbage bunden.

Bag tærtebunden i 15 minutter, fjern derefter bagepapir og bønner og bag bunden i yderligere ca. 10 minutter til den er gylden og gennembagt.

Drys hakket chokolade over bunden imens den stadig er helt varm. Lad chokoladen smelte og pensl den udover hele bunden.

Lad bunden køle helt af.



Bagetid: 25 minutter

2 Tiramisu creme:

Kom mælk og indholdet fra et brev Creme Tiramisu i en skål. Pisk med en håndmixer, først kort ved lav hastighed til pulveret er opløst, derefter ved højeste hastighed i 3 minutter. Kom cremen i en sprøjtepose med en rund tyl.

Sprøjt cremen i toppe på den afkølede tærtebund. Stil tærten på køl i mindst 1 time, til cremen har sat sig.

Sigt toppen af tærten med kakaopulver lige inden servering.