

# Hindbærtærte med pistaciø

Til 8 pers. Sværhedsgrad: Svær Størrelse: Tærteform, ca. 20 cm

Arbejdstid: 1 time 30 min. Køleskabstid: 2 timer, mindst.

Bagetid: 25-30 min. Ovn: Varmluft 170°



## Mørdej

100 g blødt smør  
200 g hvedemel  
75 g flormelis  
1 æg, str M/L

## Pistaciemazarin

50 g pistacienødder  
60 g hvidt sukker  
60 g ren rå marcipan  
60 g blødt smør  
1 æg, str M/L

## Hindbærmousse

2 blade husblas  
1/2 vaniljestang  
75 g hvidt sukker  
175 g friske hindbær  
0,5 dl creme fraiche 18%  
2,5 dl piskefløde

(Ingredienslisten fortsættes  
næste side)



## Mørdej

Bland smør, hvedemel og flormelis til det ligner brødkrummer. Saml dejen med ægget. Stop med at ælte, så snart dejen er ensartet. Kom dejen i en frysepose, tryk den lidt flad og læg den i køleskabet i en halv times tid. Lav pistaciemazarinmassen i mellemtiden.

## Pistaciemazarinmasse

Hak pistacienødderne til groft mel i en minihakker. Ælt sukker og marcipan sammen. Ælt det bløde smør i lidt efter lidt til massen er helt ensartet og uden klumper. Tilsæt ægget og pistaciemelet og rør dejen rigtigt godt sammen.

## Mørdej, fortsat

Tænd ovnen på 190 grader varmluft. Udrul mørdejen i et tyndt lag mel og beklæd en tærteform, der måler ca 20 cm i diameter, med dejen. Tryk dejen godt fast langs kanten og fjern overskydende dej. (Der vil nok være lidt mørdej til overs, det kan gemmes i en uges tid på køl).

Væd et stykke bagepapir med vand, så det bliver helt blødt og medgørligt. Dup det tørt for vand og læg det ned i formen ovenpå tærtedejen. Tryk det fast, også op ad siderne. Hæld nogle bønner eller linser ned i formen ovenpå bagepapiret, og sæt tærtebunden med bagepapir og bønner i ovnen. Dette kaldes blindbagning, hvilket du gør for at sikre dig, at tærtebundens sider ikke glider ned ad siderne under bagning, og for at opnå en gennembagt, sprød tærtebund.

Lad bunden bage ca. 10 min, tag den dernæst ud og fjern bagepapiret og bønnerne.

(Fortsættes næste side)

Kagen er udviklet af Annemette Voss Fridthjof til PostNord

Hindbærtærte med pistacie,  
fortsat

### **I øvrigt**

50 g god mørk chokolade  
400 g friske hindbær  
3 spsk æblegelé fra glas  
Lidt pistacienødder til pynt

Fyld mazarinmassen i den blindbagte tærtebund og bag tærten videre med mazarinfyld ved 190 grader ca. 20 min. til mazarinmassen er gylden på overfladen. (Hold øje med tærten, den skal have en karamelgylden farve på toppen, når den er færdig).

Tag tærten ud af ovnen, og lad den køle af i formen. Smelt chokoladen ved meget lav varme og pensl mazarinfyldets overflade i et jævnt lag. Lad chokoladen størkne ved at sætte kagen på køl.

### **Hindbærmousse**

Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand. Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab nænsomt kornene ud. Kog vaniljekorn, sukker og hindbær op til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen og sigt lagen, så kernerne fra hindbærrene fjernes og kasseres.

Tilsæt den udblødte, afdryppede husblas direkte til den varme lage. Rør det godt sammen.

Tilsæt cremefraiche og rør det sammen. Pisk fløden til luftigt og letpisket flødeskum og vend det i hindbærrene ad tre omgange.

Fordel hindbærmoussen i en hvælvet top ovenpå tærtebunden. Sæt kagen på køl i 1-2 timers tid til hindbærmoussen har sat sig lidt.

### **Pynt**

Dekorér med friske hindbær, der pensles i et helt tyndt lag med smeltet æblegelé og drysses med hakkede pistacienødder.