ÆGTE HÅNDVÆRK BAGT MED HJERTET

FRUGTTÆRTER

Odense

INSPIRATION TIL FRISTENDE ØJEBLIKKE

FRUGTTÆRTER

GRUNDOPSKRIFTER

Linsedej
5000 g hvedemel
3325 g rullemargarine
1700 g flormelis
575 g past. helæg
100 g bagepulver

Mørk mazarinmasse
2500 g ODENSE Kranse Mørk
1700 g sukker
1700 g røremargarine
1700 g past. helæg
600 g hvedemel

Streusel
(opskrift til ca. 32 tærter)
750 g sukker
340 g brun farin
750 g smør
20 g vaniljesukker
8 g salt
115 g ODENSE Hasselflager
1125 g hvedemel
200 g ODENSE Hasselnødder, hele afhindede

Kransekagemasse til Delizia-tyllen
(opskrift til ca. 30 tærter)
2000 g ODENSE Kranse XX
1000 g flormelis (sigtet)
600 g past. æggehvide

HINDBÆRTÆRTE

95 g linsedej
200 g mørk mazarinmasse
100 g hindbær, frosne
120 g kransekagemasse
6 g sukker

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud med rund udstikker Ø 20 cm. Tærteformen fores med linsedejen og den mørke mazarinmasse fyldes i. De frosne hindbær fordeles oven på mazarinmassen og kransekagemasse sprøjtes i fletmønster med Delizia-tyllen. Sukker drysses på. Bages i 38-40 min. ved 190° C.

BROMBÆRTÆRTE

95 g linsedej
200 g mørk mazarinmasse
100 g brombær, frosne
100 g streusel

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud med rund udstikker Ø 20 cm. Tærteformen fores med linsedejen og den mørke mazarinmasse fyldes i. De frosne brombær fordeles oven på mazarinmassen og streusel drysses jævnt over bærrene. Bages i 38-40 min. ved 190° C.

ANANASTÆRTE

Fremstilles som brombærtærte hvor brombærrer erstattes af ananasstykker.
Anvend 60 g streusel pr. tærte.

Odense Marcipan A/S
Toldbodgade 9-19
5000 Odense C
Tlf. 63 11 72 00
www.odense-marcipan.dk