



**MORTEN HEIBERG** er BO BEDREs faste dessertkok. Han er kagebogsforfatter og ejer et firma, som fremstiller is, chokolade, saft m.m. til Irma.

#### TÆRTEBUNDEN

Til en tærte a ca. 26 cm i diameter

140 g smør, tempereret  
60 g flormelis  
25 g mandelmel  
1 æg  
2 knvsp. fint salt  
kornene af ½ stang vanilje  
200 g hvedemel

•Kom smør, flormelis, mandelmel, æg, salt og vaniljekorn i en røreskål, og rør det sammen – brug hænderne. Sigt melet i, når den første blanding er ensartet. Bland ingredienserne hurtigt men grundigt sammen. Rul dejen ud i 2,5 mm's tykkelse mellem to stykker bagepapir. Læg dejen på en lille plade eller bakke, sæt den i køleskab, og lad dejen hvile i minimum 1 time, eller indtil den er fast.

•Forvarm ovnen til 180 °.

•Tag dejen ud af køleskabet, og lad den temperere lidt. Fjern det ene stykke bagepapir, læg det løst over igen. Vend dejpladen om, og løs den anden stykke bagepapir. Før tærteformen med et stykke alufolie. Fyld op med riskorn eller tørrede bønner. Lad tærten bage "blindt" i 25 minutter.

•Tag tærten ud af ovnen, fjern de tørrede bønner og alufolie. Stil tærten tilbage i ovnen, og skru derefter varmen ned til 160 °, og lad tærtebunden bage i ca. 15 minutter.



## Chokoladetærte med krydret karamel

#### KRYDRET KAREMEL

75 g flormelis  
40 g piskefløde  
1 spsk. glukose  
50 g smør  
¼ tsk. stødt kanel  
½-1 tsk. de fire krydderier (lige blanding af sort peber, nelliker, muskatnød og tørret ingefær)  
1 æg, delt i blomme og hvide  
30 g sukker, delt i to lige store mængder

•Lav karamelcremen. Lav en tør karamel af flormelis på en pande eller i en tykbundet gryde. Lad sukkeret karamellisere til en lys karamel. Varm piskefløde og glukose op i en lille kasserolle, og bring det hele til kogepunktet. Fjern derefter

kasserollen. Hæld fløden over karamellen. Tilsæt smør og krydderier, og pisk det hele sammen.

•Pisk en æggeblomme skummende med 15 g sukker. Pisk æggehviden med den resterende mængde sukker. Vend først den piskede æggeblomme i karamellen, vend derefter den piskede æggehvide i. Brug en gummidejskraber.

•Kom karamelblandingen i tærteformen, og lad tærten bage i yderligere 10 minutter, eller indtil cremen lige har sat sig.

•Lad tærten afkøle.

#### CHOKOLADEGANACHE

200 g mørk chokolade, min. 60 % kakao  
200 g piskefløde

1 spsk glukosesirup  
25 g smør

•Lav ganachen. Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Varm fløden op med glukose til kogepunktet. Tag gryden fra varmen, og hæld først en tredjedel af flødemængden over chokoladen. Rør med en gummidejskraber for at lave en ganache. Fortsæt med den næste mængde piskefløde, indtil al piskefløden er opbrugt. Tilsæt smør, og rør ganachen igennem med en stavblender for at finde den og undgå luftbobler. Hæld ganachen over tærten, og sørg for at dække karamelcremen. Lad cremen sætte sig ved stuetemperatur.