



TÆRTE med en uimodståelig dyb smag af chokolade. Servér den gerne med en appelsinsalat.



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

## Tærte med dulcey ganache

### MØRDEJ

150 g blødt smør  
90 g flormelis  
30 g mandelmel eller hasselnøddemel  
¼ stang vanilje, kornene af  
1 æg  
250 g hvedemel  
lidt flagesalt

- Kom smør, flormelis, mandelmel eller hasselnøddemel, vaniljekorn, æg og 50 g af hvedemelet i en røreskål, og rør det sammen – brug hænderne. Tilsæt de resterende 200 g hvedemel og salt, når den første blanding er ensartet. Bland tingene hurtigt, men grundigt, sammen.
- Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir til ca. 3 mm tykkelse. Lad dejen hvile i køleskab i mindst en time.
- Forvarm ovnen til 180 °.

- Tag dejen ud af køleskabet, og lad den temperere lidt. Fjern papiret, og fyd en tærteform med løs bund med dejen. Dæk overfladen med alufolie, og fyld op med ris. Bag tærtebunden blindt i ca. 15 minutter. Tag pladen ud af ovnen, og fjern forsigtigt ris og alufolie. Skru temperaturen ned til 160 °.

- Stil igen tærtebunden i ovnen, og lad den bage, indtil den er gylden og ikke for mørk. Vær opmærksom på, at bunden ikke hæver op. Prik evt. med en gaffel.
- Lad tærtebunden afkøle helt.

### DULCEY GANACHE

400 g Dulcey  
(blond chokolade fra Valrhona)  
225 g piskefløde  
35 g dansk honning

- Hak chokoladen, og kom den i en skål. Smelt den over vandbad. Chokoladen skal akkurat være smeltet. Stil skålen til side.
- Kom piskefløde og honning i en kasserolle, og bring det i kog under omrøring med en gummidejskraber. Tag gryden fra varmen, og lad temperaturen falde til 70 °. Hæld en tredjedel af fløden over den smeltede chokolade, og rør hurtige bevægelser med gummidejskraberen i midten af skålen for at skabe en emulsion. Fortsæt med næste tredjedel og til sidst resten af fløden.
- Brug en stavblender til at forfine konsistensen. Hæld ganachen i tærtebunden ved at hælde fra midten. Lad tærten stå og sætte sig ved en temperatur mellem 17 ° og 20 ° i min. 2 timer.
- Servér.

