



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

RØDBEDTÆRTE MED AMARENA KIRSEBÆR OG BRÆNDT MARENGS





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

RØDBEDETÆRTE MED AMARENA KIRSEBÆR OG BRÆNDT MARENGS

2 tærter med Ø 22-24cm

INGREDIENSER:

250g smør

400g hvedemel

75g sukker

75g havegryn

75g Tørsleffs majsfnas

100g æggeblommer

400g rå rødbeder i tern, 1x1cm

2 stk. stjerneanis

1 stk. hel kanelstang

100g sukker

4 dl sødmælk

1 stk. citron

150g Tørsleffs vaniljecremepulver

Ca. 150g hele Tørsleffs amarena kirsebær

100g vand

100g sukker

100g amarena sirup fra Tørsleffs amarena kirsebær

150g æggehviler

TILBEREDNING:

Kør smør og mel i foodprocessor til ensartet, sandet masse. Tilsæt sukker, havegryn og majsfnas. Kør et par omgange. Tilsæt æggeblommer og kør til dejen samler sig. Deles i to, filmes og lægges på køl i 30 minutter. Rul dejen tyndt ud og fordel i smurte tærteforme. Bages 10 minutter ved 180 grader.

Kog rødbedetern sammen med stjerneanis og hel kanel i 1 liter vand. Tilsæt sukker efter 10 minutter. Koger yderligere 10 minutter uden låg. Fjern kanelstangen og kom rødbeder, 0,5dl væske og stjerneanis i en blender. Tilsæt mælk, citronsaft og -skal. Blend til helt glat og passer massen gennem en sigte. Pisk vaniljecremepulver i den varme masse og fordel den herefter i tærtebundene. Kom hele amarena kirsebær over. Bag tærterne i 20 minutter ved 180 grader, hvorefter de sættes til afkøling.

Kom vand, sukker og amarena sirup i en gryde. Varm massen til den er 118 grader. Pisk æggehvilerne til de sætter toppe. Tilsæt den varme sirup i en tynd stråle i, mens der piskes. Pisk yderligere 10 minutter indtil marengsen er helt kølet.

Fordel marengsmassen på de to tærter og brænd dem under grillen eller med en brænder.