

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



## TÆRTE MED PINJEKERNER OG SOLBÆR

18 CM DIAM.

200 g tærtedej  
400 g mandelcreme  
125 g solbærmarmelade, god kvalitet  
100 g pinjekerner  
Flormelis til pynt

- Forvarm ovnen til 190°.
- Begynd med at brede 125 g solbærmarmelade ud i bunden af tærte dejen. Brug bagsiden af en spiseske.
- Fordel derefter 400 g færdig mandelcreme ud over tærtebunden. Drys jævnt med pinjekerner, og bag tærten midt i ovnen i 35-40 min., eller indtil tærten har hævet sig og er gylden i farven.

### TÆRTEDEJ:

120 g blødt smør  
60 g flormelis  
60 g TPT-mandelmel (lige dele malede mandler og flormelis)  
50 g æg  
60 g hvedemel  
175 g hvedemel  
2 g fint salt

- Lav en første blanding med smør, flormelis, mandelmel, æg og de 60 g hvedemel. Pas på ikke at piske blandingen. Tilsæt de 175 g hvedemel og saltet, når den første blanding er ensartet. Bland tingene hurtigt, men grundigt sammen.
- Rul dejen ud i 2,5 mm's tykkelse mellem to stykker bagepapir. Læg dejen koldt i en time i køleskabet. Tag dejen ud, og fjern det ene stykke bagepapir. Læg det på igen, vend dejen om, og fjern det andet stykke papir. Fôr tærteformen med dejen.
- Lad tærtebunden hvile 30 min. i køleskabet.



### DENNE KAGECREME SKAL LAVES FØR MANDELCREMEN.

900 g kagecreme:  
500 g sødmælk  
½ stang vanilje  
6 æggeblommer  
150 g sukker  
40 g maizena

- Flæk vaniljestangen på langs, skrab kernerne ud og bring det hele i kog sammen med mælken.
- Kom æggeblommerne i en skål, og pisk dem kraftigt med sukkeret, til blandingen bliver hvid.
- Tilsæt maizena uden at piske.
- Hæld den kogende mælk i blandingen under piskning. Hæld det hele tilbage i gryden, og sæt den over varmen. Lad cremen koge et min. under kraftig piskning; pas på, den ikke brænder på. Hæld cremen over i en skål, og lad den køle af.

### MANDELCREME:

250 g blødt smør  
250 g flormelis  
250 g finthakkede mandler  
3 hele æg  
25 g maizena  
2 spsk. rom  
375 g kagecreme (se ovenstående opskrift)

- Ælt smør og flormelis sammen. Tilsæt de finthakkede mandler og æggene ét ad gangen. Ælt 30 sek., hver gang et æg er kommet i. Ælt ved middelhastighed med elpiskeren, indtil blandingen er let og ensartet. Tilsæt maizena og rom og til sidst kagecremen i skefulde.
- Denne blanding kan holde sig 8 dage opbevaret i en tætsluttende beholder i køleskabet.