

En drøm i marcipan

Denne tætte og tunge tærte er god som eneste kage til kaffen eller som dessert efter en let middag. Giv lidt snittet frugt til som pynt og tilbehør.

AF KAREN HARE
FOTO: THOMAS HERGAARD

Kransekage-tærte

Tærten er nem at lave, og den kan bages 1-2 dage, før den skal bruges.

(4-6 pers.)
150 g mel
100 g smør
2 spsk. sukker
1 æggeblomme plus ca.
1 spsk. af hviden

Fyld:
250 g ren, rå marcipan
1 æggehvide
100 g sukker
50 g maledede eller finthakkede mandler

Pynt:
Lidt æggehvide og tesukker

1. Mel og smør smuldres, blandes med sukker og æltes sammen med ægget. Dejen rulles ud, lægges i en smurt form på 20 cm og skæres til langs kanten. Overskuddet rulles ud og bruges til gitter.
2. Marcipanen smuldres eller rives og blandes med æggehvide, sukker og mandler. Den fyldes i tærtebunden og glattes.
3. Resten af dejen rulles ud og lægges som gitter. Begynd med et kryds i midten, det er det nemmeste. Gitteret skæres til, pensles let med æggehvide og drysses med tesukker. Tærten bages ved 175 gr. i ca. 50 min.

Tærten kan bages i god tid, men skal det gå rigtig hurtigt, kan man i stedet for det foreslåede fyld bruge færdiglavet kransekagemasse.

