

Oppskrift

Smoky Flavours - Solbær- og lakrispai med brent marengs



Ha hvetemel, mandelmel, melis, kaldt smør, lakrispulver og salt i en kjøkkenmaskin med knivblad og puls til du får en grynet masse. Tilsett eggeplommer og vann, kjør til deigen samler seg, spe ev. med mer vann. Form deigen til en flat disk, pakk inn i plast og legg kaldt i minst 45 minutter. Kjevle ut tertedeigen og kle fire små terteformer på ca. 12 cm deig. Prik deigen med gaffel, pensle med smeltet hvit sjokolade og sett kaldt.

2

Kok opp solbær og sukker, la koke i ca. 5 minutter til bærene slipper væske, tilsett lakrispulver og smak til med sitronsaft. Sausen kan godt være ganske syrlig. Sil av blandingen, og sett sausen kaldt. Kjør bærene til puré og bruk i eggestanden.

3

Forvarm stekeovnen til 180 °C. Ha mandelmel, sukker, smør, egg, lakrispulver og salt i en kjøkkenmaskin, og pisk til lett og luftig. Bland inn solbærpuré og fyll tertebunnene halvt opp med røre, stikk 6 solbær ned i hver terte. Bak i ca. 20 minutter til tertedeigen er gyllen og eggestanden har fått litt konsistens. Avkjøl helt og oppbevar kjølig frem til servering.

4

Pisk eggehviter til mykt skum i kjøkkenmaskin med ballongvisp. Tilsett eddik. Bland sukker, maizena og vaniljesukker, og tilsett blandingen gradvis mens vispen går. Pisk til en blank, fast masse. Ha marengsen over i en sprøytepose med munnstykke.

5

Del tertene i to eller flere biter ved å rive dem grovt fra hverandre. Sprøyt på marengstopper og brenn marengsen gyllen med en gassbrenner. Anrett på serveringsfat eller tallerkener, med solbærsaus og solbær, sikt over bringebærpulver og dryss på lakrispulver. Pynt med oksalisbladene.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Tertedeig

Hvetemel

100 g

Tertedeig

Solbærsaus med lakris

Eggestand med solbær og lakris

Marengs

Til servering

Mandelmel	50 g
Melis	50 g
Kaldt smør	40 g
Rått lakrispulver, gjerne grovkornet	1 ts
Flaksalt	0,5 ts
Eggeplommer	2 stk
Kaldt vann	ca 2 ss
Hvit sjokolade, smeltet	1 ss

Solbærsaus med lakris

Frosne, usukrede solbær	200 g
Sukker	2 ss
Sitronsaft	1 ts
Rått lakrispulver, finkornet	0,5 ts

Eggestand med solbær og lakris

Mandelmel	50 g
Sukker	50 g
Mykt smør	50 g

Tertedeig

Solbærsaus med lakris

Eggestand med solbær og lakris

Marengs

Til servering

Solbærsaus med lakris

Eggestand med solbær og lakris

Marengs

Til servering

Prior Egg	2 stk
Lakrissirup	2 ts
Salt	1 klype
Solbærpuré	50 g
Hele solbær	24 stk

Marengs

Eggehviter	4 stk
Finkornet sukker	250 g
Maizena	1 ts
Eplesidereddik	1 ts
Vaniljeessens	0,5 ts

Til servering

Rått lakrispulver, gjerne grovkornet	1 ss
Frysetørket bringebærpulver	1 ss

Tertedeig

Solbærsaus med lakris

Eggestand med solbær og lakris

Marengs

Til servering

Solbærsaus med lakris

Eggestand med solbær og lakris

Marengs

Til servering

Marengs

Til servering

Hele solbær

20 stk

Oksalisblader

16 stk