

Toscataerte

(Opskriften passer til en stor tærteform)

Mørdej:

300 g. Hvedemel

150 g. Blødt smør

100 g. Flormelis

Ca. 1/2 sammenpisket Æg

Korn fra 1/2 vaniljestang eller 1 tsk. Vanillesukker

Ælt alle ingredienserne sammen og lad dejen hvile koldt 1/2 time.

Mazarinmasse:

300 g. Marcipan

200 g. Sukker

100 g. Blødt smør

3 stk. Æg

Revet skal fra 1 Appelsin

Marcipan, sukker og revet appelsin æltes sammen, ælt derefter smørret i lidt ad gangen.

Pisk til sidst æggene i lidt ad gangen med håndmikser eller røremaskine.

Fór tærteformen med den tyndt udrullede dej og fordel mazarinmassen heri.

Bag tærten i ovnen ved 175 grader til den har sat sig og giver efter ved tryk. Ca. 25 min.

Afkøl tærten i formen (Ca. 3 timer eller gerne til næste dag)

Mandelkaramel:

190 g. Sukker

120 g. Smør

1,2 dl. Fløde 13%

1 spsk. Honning

250 g. Mandelsplitter

Kog sukker, smør, fløde og honning til en gylden karamel. Ved middel varme under omrøring.

Det tager ca. 15 min.

Tag gryden af varmen og filsæt mandelsplitterne.

Karamellen skal anvendes straks.

Fordel mandelkaramellen ud over den færdigbagte og afkølede tærte og bag den yderligere ca. 15 min. ved 185 grader.

Afkøl tærten helt inden udskæring.

Kan med fordel bages dagen før.

Tærten kan frys.