

## Chokoladetærter med ganache

6 tærter

### Mørdej:

120 g smør  
80 g flormelis  
30 g mandler  
1 æg  
1 vaniljestang  
230 g mel  
1 tsk salt

### 70 % ganache:

80 g mørk chokolade 70%  
1,50 dl fløde  
20 g honning

### 60% ganache:

80 g mørk chokolade 57%  
1,25 dl fløde  
30 g honning  
30 g blødt smør i tern

Tørrede hindbær og hvid chokolade

### Mørdej:

Rør smør, flormelis, mandelmel, æg, vanilje og lidt af melet i en foodprocessor. Tilsæt salt og resten af melet.  
Del dejen i to portioner og kom dem i poser og læg i køleskabet i en time.  
Tænd ovnen på 180 grader varmluft.  
Tag dejen ud af køleskabet og lad den ligge på bordet ca 15 min.



Tærteformene smøres lidt - jeg bruger en bagespray. Det er nemt og der kommer ikke for meget på.

Del hver portion dej i tre dele og rul hver ud i en tykkelse på 3-4 mm tykkelse. Læg dejen i formene og pres den overskydende dej af med fingrene.

Prik bundene med en gaffel og sæt dem i ovnen 10-12 min til de er gyldne.

### **70% ganache:**

Hak chokoladen fint og smelt over vandbad.

Kog fløden op med honning - det skal bare småkoge

5-10 sekunder.

Hæld lidt af fløden i den smeltede chokolade og rør

rundt. Rør fra midten af skålen og ud det giver det

bedste resultat.

Tilsæt lidt mere af fløden og rør igen.

Tilsæt resten af fløden og rør forsigtigt til den et helt skinnende og bank.

Hæld ganachen i tærterne mens de stadig er i formene

og stil dem på kl i 2 timer.



### **57% ganache:**

Hak chokoladen fint og smelt over vandbad.

Kog fløde og honning op. Lad det småkoge 5-10 sekunder.

Rør sammen som den anden ganache. Tilsæt smør og rør til den er helt skinnende og blank.

Køl af til den har en temperatur på 35 - 40 grader.

For at de skal blive pænt blanke skal tærterne være helt kolde når ganachen hældes på. Tag tærterne ud af formene og hæld ganachen på.

Pynt som du har lyst til. Jeg bruger tørrede hindbær og revet hvid chokolade.

De kan stå på bordet til de skal spises. Jeg synes de er bedst hvis de lige får 5 - 10 min i køleskabet først.

