

## Hindbærcurd - tærter



Virkelig lækre tærter og meget nemme at lave. De kan holde sig i køleskabet et par dage og ellers kan de fryses.

12 små tærter

### **Tærtedej**

120 g blødt smør

80 g flormelis

40 g blandede smuttede mandler

1 stort æg

1 vaniljestang

230 g hvedemel

Lidt salt

### **Hvid chokolade ganache**

300 g hvid chokolade

150 g fløde

### *Hindbærcurd*

400 g hindbær

5 husblas

1 citron – saft

150 g sukker

4 æg

100 g smør – i små tern

Lidt salt

12 små tærteforme – mine er 9 cm i diameter.

Lidt hvid chokolade til pynt

### *Tærtedej*

Kom smør, flormelis, mandelmel, vanilje, æg og 60 g af melet i en foodprocessor og rør det sammen. Tilsæt resten af melet og salt og rør videre. Stop så snart dejen hænger sammen. Sæt dejen på køl 1/2 time.

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Del dejen i tre – fire portioner, så er det nemmere at arbejde med.

Rul dejen ud og stik cirkler ud, der er lidt større end formene og beklæd formene med dejen.

Pres den godt ud i kanterne. Prik bundene med en gaffel og bag 12 – 14 min.

Lad tærterne køle af i formene.

### *Hvid chokoladeganache*

Hak chokoladen og smelt den over vandbad.

Varm fløden op til kogepunktet og hæld det over chokoladen.

Rør godt fra midten af skålen og ud til massen har samlet sig og er blevet blank.

Fordel et lag ganache på hver tærtebund og sæt på køl et par timer.



## *Hindbærcurd*

*Læg husblas i koldt vand i 20 min.*

*Kog hindbær, sukker og citronsaft ca 5 min.*

*Si hindbærblandingen så der er ren saft tilbage. Hæld saften tilbage i gryden og lad det småkoge i ca 5 min.*

*Pisk æggene i og rør til det har en temperatur på 80 grader. Tag gryden af varmen og pisk husblas i.*

*Tilsæt smør og rør til det er smeltet. Si blandingen.*

*Fordel nu hindbærcurd på tærterne og sæt på køl mindst tre timer og gerne til næste dag.  
Pynt med finthakket hvid chokolade.*

