

Mini tærter med karamel



En mundfuld med sprødt, sød og salt – hyggelige små karameltærter ☺

Det tager lidt tid at bage tærterne, da de er så små. Jeg brugte ikke al dejen, men den kan sagtens fryses – så er det hurtigt at lave en ny portion senere.

Tærtedej

120 g blødt smør

80 g flormelis

40 g blendede smuttede mandler eller mandelmel

1 stort æg

1 vaniljestang

230 g hvedemel

Lidt salt

Tærteforme – ca 4,5 cm i diameter



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 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 f.eks. et træ-grillspyd og bag ca 12 min – til de er gyldne.

Lad tærterne køle af i formene.

Karamel

1 dåse kondenseret karamel

Lidt salt

Kom dåsen i en gryde og kog i tre timer. Dåsen skal hele tiden være dækket af vand. Lad karamellen køle helt af i den lukkede dåse.

Når den er kold røres den godt igennem med lidt salt.

Karamelliserede peanuts

50 g peanuts

50 g sukker

Hak peanuts groft

Smelt sukker til det er gyldent og rør peanuts i.

Kom massen på et spækbræt med bagepapir og lad det køle helt af.

Hak det mellemfint.



Kom karamellen i en sprøjtepose med et lille hul og fyld tærterne til kanten. Drys med lidt karamelliserede peanuts.



