

Chokoladetærte med mazarin, hindbærcreme og chokoladeganache



Det er den lækreste tærte - frisk og sød på samme tid. Selvom der er flere lag i kagen, er den faktisk ikke så svær at lave. Den kan holde sig i et par dage, men man kan også sagtens servere den samme dag, da den bare skal stå på køl en times tid, inden den serveres.

Jeg lavede tærtebogen, mazarinmassen og hindbærcremen dagen før, så tærten var rimelig hurtig, at lave på selve dagen.

Tærtebunden og cremen er fra Ditte Julie Jensen.

Mørdej

130 g hvedemel
20 g kakao
60 g flormelis
80 g blødt smør
2 æggeblommer

Mazarinmasse

125 g sukker
1 spsk vaniljesukker
150 g marcipan - groftrevet
150 g smør - blødt
3 æg
75 g mandelmel

Chokoladeganache

100 g mørk chokolade - finthakket
1,2 dl fløde

Hindbærcreme

150 g hindbær - frosne
60 g sukker
1 citron - saften
2 tsk maizena
2 spsk vand
2 æggeblommer
2 æg

Mørdej

Kom mel, kakao, flormelis og smør i en foodprocessor, kør til det er smuldret, kom æggeblomme i og kør til dejen er samlet.
Sæt dejen i søleskabet 1 time.

Hindbærcreme

Kom hindbær, sukker og citronsaft i en gryde og kog det til sukkeret er opløst.
Tag gryden af varmen og mos massen groft med en gaffel.
Rør maizena id i vand i en lille skål og rør det sammen med æggeblommer og æg.
Sæt gryden over varmen igen, hæld æggeblandingen i en tynd stråle i hindbærmassen mens du pisker konstant og varm det langsomt op til massen tykner - det tager et par min.
Kom cremen i et flat fad og dæk det med husholdningsfilm. Filmen skal helt ned og dække hindbærmassen. Sæt cremen på køl.

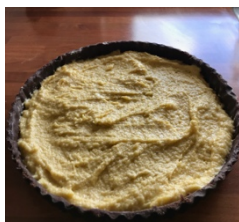
Når dejen er kold, rulles den ud og lægges i en smurt tærteform på ca 22 cm i diameter. Prik bunden med en gaffel.

Mazarinmasse

Tænd ovnen på 180 grader.

Kom sukker, vanilje, marcipan og smør i en foodprocessor og kød det godt sammen. Rør æggene i et ad gangen og vend til sidst mandelmel i dejen.

Fordel dejen ovenpå den ubagte tærtedej og bag i ca 25 min.



Lad tærten køle lidt af og rør hindbærcremen let igennem. Fordel den på tærten og sæt den i køleskabet, imens du laver ganachen.



Chokoladeganache

Kom chokoladen i en lille skål.

Varm fløden i en lille gryde – det må ikke koge. Hæld fløden over chokoladen og lad det stå et par min.

Rør forsigtigt i blandingen med en dejskraber til massen er blank og glat.

Hæld ganachen over kagen og sæt kagen på køl en times tid inden den skal serveres.

Tærten kan sagtens holde sig et par dage.

