

Græskartærte

Køb et græskar og skræl det. Skær det i strimler på 1 cm i tykkelsen og ca 7 – 8 cm lang.

Græskar holder sig fint i fryseren og kan bruges både til suppe, kager og meget andet så køb endelig rigeligt.

For at lave tærten skal du bruge:
Linsedej
Tærtemasse
og eventuelt kakaomasse



Opskrifter til tærten.

Linsedej:

<i>Flormelis</i>	375 g
<i>Margarine</i>	440 g
<i>Æg</i>	2 stk
<i>Hvedemel</i>	750 g

Alle ingredienserne kommes i kedlen.

Dejen må ikke køre ret længe, og skal stoppes umiddelbart efter at dejen hænger sammen.

Hvis dejen køres for længe kan den være noget sej at arbejde med, og den vil trække sig sammen når den bliver bagt i ovnen.

Man kan så lade den ligge til dagen efter, og den vil så være "normal" igen.

Dejen er lettest at arbejde med hvis den får lov til at stå til dagen efter.

Dejen kommes eventuelt i en plasticboks med låg på og stilles i køleren.

Dejen har lang holdbarhed i køleren og man kan derfor med fordel lave en stor portion.

Tærtemasse:

Tærtemassen består af mazarinmasse blandet med kogt creme.

Mazarinmasse:

<i>Marcipan</i>	<i>250 g</i>
<i>Sukker</i>	<i>250 g</i>
<i>Margarine</i>	<i>250 g</i>
<i>Æg</i>	<i>250 g</i>
<i>Hvedemel</i>	<i>50 g</i>

Masse og sukker køres sammen med en spartel indtil der ikke er nogen klumper.

Margarine tilsættes lidt af gangen og skal være tempereret så der ikke kommer klumper i.

Æggene tilsættes lidt af gangen, og til sidst kommes hvedemel i.

Massen skal køres så lidt som muligt så der ikke kommer luft i.

Opbevares i køleskab.

Vanillecreme:

<i>Mælk</i>	<i>250 g</i>
<i>Sukker</i>	<i>50 g</i>
<i>Æg</i>	<i>2 stk</i>
<i>Vanillesukker</i>	<i>15 g</i>
<i>Maizena mel</i>	<i>25 g</i>

200 g mælk, sukker og vanillesukker kommes i en gryde og koges op.

Maizena og resten af mælken blandes så der ikke er klumper og ægget røres i.

Når gryden koger, hældes denne blanding i mens man pisker kraftigt.

Når cremen er tyk nok, tages gryden af.

Når cremen er kogt, stilles det til afkøling i køleskab.

Når cremen er afkølet blandes:

400 g mazarinmasse

150 g vanillecreme

Mazarinmassen og cremen blandes godt sammen så der ikke er klumper i.

Kakaomasse:

<i>Marcipan</i>	<i>100 g</i>
<i>Sukker</i>	<i>50 g</i>
<i>Kakao</i>	<i>3-5 g</i>
<i>Æggehvider</i>	<i>20 g</i>

Masse, sukker og kakao kommes i kedlen, og æggehviderne tilsættes lidt af gangen.

På billedet har jeg brugt folieforme til tærten og hvis du har mulighed for at få fat i folieforme har jeg til en stor

tærte anvendt en folieform nr 5159, og til en portionskage anvendes folieform nr 7108.

Hvis du ikke har folieforme så bruger du bare den form du har. En almindelig tærteform eller springform er helt ok.

Formen fores med linsedej rullet ned på 3 mm.

Fyld tærtemasse i formen så der er et lag på ca 3 cm.

Græskarstrimlerne vendes i sukker og lægges på tærterne som du kan se på billedet.

Hvis du vil have kakaomasse på som jeg har gjort, kan du rulle en pølse af massen og lægge på eller du kan sprøjte det på. Jeg har brugt en flad tyl, men alle andre kan naturligvis også bruges.

Bagning:

Bag tærten ved 200 grader i ca. 30 min.

Hvis du laver portionstærter skal du nok ikke give dem mere end ca. 18 min.

Tiden kan variere alt efter størrelse på den form du anvender. Mærk på midten af kagen, og hvis den føles flydende skal du give den lidt mere tid i ovnen.

Tips og tricks!

Smid ikke kernerne ud. Skyl dem og vend dem i vanille blandet med sukker og læg dem på bagepapir. Stil dem i ovnen ved 80 grader og lad dem tørre til de er helt sprøde. Det er dejlig snacks til en god film.

Du kan gøre det samme med salt, så det er alt efter hvad du godt kan lide.