



BROMBÆRTÆRTE M/ HYLDEBLOMST OG MAKRON (GRILLTÆRTE)

ANTAL STK. A XX GRAM: 30 stk. á 423 gram



LYS KAGEDEJ: 2.000 g **CREDI® Luksus Cake**
650 g Æg
600 g Olie
400 g Vand

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres sammen med spartel ved lav hastighed i 3-4 minutter

BORGMESTERMASSE: 500 g **Universal Fyld**
500 g Sukker
150 g Vand
500 g Blød røremargarine

FREMGANGSMÅDE: Universal Fyld og sukker røres sammen med vand. Røremargarine tilsættes lidt efter lidt, til massen er jævn.

LINSEDEJ: 1.500 g Hvedemel
1.000 g Rullemargarine
510 g Flormelis
175 g Æg
30 g **Bagepulver**

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser æltes sammen på en gang. Dejen skal kun lige æltes sammen.

MAKRONMASSE: 1.000 g Sukker
500 g Bitter brun
280 g Æggehvider
75 g Mel

FREMGANGSMÅDE: Sukker og Bitter køres sammen, og hvider tilsættes lidt ad gangen. Mel røres i til sidst.

ØVRIGE INGREDIENSER: 2.250 g Brombær
250 g Hyldeblomstpasta
90 g Mandelflager

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.



ARBEJDSBESKRIVELSE:

Linsedej rulles ned på 2,5 mm, og stikkes ud med rund udstikker Ø180 og tærteforme Ø158x24 mm fores med linsedejen.

Den færdige borgmestermasse røres sammen med kagedejen og hyldeblomstpasta, og 175 g masse vejes af i hver af de forede linsedejsforme.

75 g brombær fordeles oven på dejen, og 60 g makronmasse sprøjtes i en spiral ovenpå bærrene.

Til sidst drysses 3 g mandelflager på, og tærterne bages i ca. 30 min, ved ca. 175 °C.

TIP:

Tærterne kan spises som de er eller lunes på grillens eftervarme (ved en max. temperatur på 200 °C i ca. 5 min.).

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.