



**Blommetærte med marcipan**

En delikat blommetærte fyldt med saftige blommer. Tærten er fin både til en god kop kaffe eller som dessert.



Bedøm opskrift



60+ min



Aug – Sep



Vegetar

## Ingredienser

6-8 personer

### Mørdej

100 g smør

150 g hvedemel

4 spsk flormelis

1 æggeblomme

### Mazarinfyld

250 g marcipan

100 g blødt smør

100 g sukker

2 spsk mælk

2 æg

1 æggehvide

75 g hvedemel

Korn af 1 vaniljestang eller 1½ tsk vaniljesukker

300 g **blommer**

### Tilbehør

flødeskum, cremefraiche 38% eller vaniljeis

*Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Smuldr smørret i hvedemel og flormelis.
- 2 Saml dejen med æggeblommen (gem æggehviten til mazarinfyldet).
- 3 Lad dejen hvile i køleskab ca. ½ time. Udrul dejen, og for en smurt tærteform ca. 24 cm i diameter med dejen.
- 4 Forbag tærtebunden 10 min. ved 175 grader på midterste ovnribbe.
- 5 Riv marcipanen på råkostjernet. Rør smør, sukker, marcipan og mælk sammen. Rør et æg i ad gangen og kom også den tiloversblevne æggehvite fra tærtedejen i. Bland hvedemel og vanilje, og rør det i. Fyld mazarindejen i tærteformen.
- 6 Halver blommerne og fjern stenene. Skær de halve blommer i både. Fordel blommebådene over mazarindejen og tryk dem lidt ned i dejen.
- 7 Bag tærten ca. 45 min. ved 175 grader på midterste ovnribbe. Afkøl tærten.
- 8 Server tærten med f.eks. flødeskum.

