

# HINDBÆRTÆRTE MED MARCIPAN

Den ultimative dessert. Hjemmelavet, lun hindbærtærte. Fremgangsmåden er overskuelig og tærten en kompleks kombination af de bedste ting: Klassisk tærtedej, en sød, frisk hindbærblanding samt marcipanfyld, som giver den rette antydning af karakteristisk marcipansmag, uden at den bliver for dominerende

•

Til

## Dej

- 150 g hvedemel
- 50 g sukker
- Korn fra 1 vaniljestang
- 125 g smør
- 1 æg (mellemstort)

## Hindbærsyltetøj

- 300 g frosne hindbær
- 25 g sukker

## Fyld

- 150 g marcipan (revet)
- 100 g sukker
- 150 g smør
- 50 g hvedemel

## Start med dejen:

Kom mel, sukker, vaniljekorn og smør i en skål og smuldr det sammen. Tilsæt æg og ælt.

Kom dejen i køleskab i minimum 15 minutter.

## Hindbærsyltetøj:

Kom hindbær og sukker i en gryde og kog i 5 minutter.

## Marcipanfyld:

Bland marcipan, sukker, smør og mel og ælt det sammen.

## Saml hindbærtærten:

Tag dejen ud af køleskabet. Rul den ud og kom den i en smurt form.

Kom 1/3 af marcipanmassen i og så hindbærfyldet. Afslut med resten af marcipanmassen.

Tærten bages ved 175 grader i 30-40 minutter.

