

Den glade bagers nøddetærte

Bagesiden

Er der endnu nogle julenødder tilbage, så kan denne tærte sikkert friste de nøddeglade. En fin dessert, der også kan nydes til en god kop eftermiddagskaffe.

Nøddetærte

Arbejdstid: 40 min.

Bagetid: ca. 30 min.

Fryse-egnet

(6 personer)

200 g mel (3 1/2 dl)

150 g smør

100 g sukker (1 1/2 dl)

1 æg

Fyld:

150 g rå marcipan

100 g sukker

50 g blødt smør

1 æg (stort)

revet skal af 2 usprøjtede appelsiner

Nøddemasse:

175 g sukker (ca. 2 1/2 dl)

dl)

125 g smør

2 spsk honning

1 1/2 dl fløde (9 % eller piske)

200 g nødder og mandler (en blanding af afskallede pecannødder,

hasselnødder og smuttede mandler)

Findel smørret i melet og bland sukker i. Saml dejen med ægget. Lad dejen hvile koldt en halv time, før den udrulles og kommes i en smurt tærteform.

Fyld: Rør blødt smør og sukker sammen. Riv marcipan på den grove side af råkostjernet og rør det i sammen med ægget og den revne appelsinskal. Fordel det i

tærteformen. Bag tærten ved 175 grader i ca. 25 min. eller til fyldet er fast. Lad tærten svale. Nøddemasse: Kog sukker, smør, honning og fløde, til det bliver som gylden karamel. Tag det fra varmen og vend nødder og mandler i.

Kom det straks i formen. Bag tærten yderligere et kvarter ved 180-185 grader. Lad tærten svale helt af, før den serveres.

Af Hanne Bloch

h.bloch@hjemmet.dk

Foto: Thomas Hergaard

