VINNEROPPSKRIFT 3 / MARTIN

Sjokoladeterte

Tertedeig

INGREDIENSER

- 125 g hvetemel
- 75 g smør
- 38 g sukker
- ½ egg

FREMGANGSMÅTE

1. Kjør hvetemel, smør i terninger, sukker og egg i en hurtigmikser til deigen nesten samler seg, eller kna den sammen i en bolle.

2. Ta deigen ut, og kna den forsiktig sammen. Pakk den inn i plastfolie, og legg den på kjøl.

3. Kjevle ut deigen eller trykk den ut i terteformen. Forstek tertebunnen på 160 grader i ca. 10 minutter.

VINNEROPPSKRIFT 3 / MARTIN

Sjokoladefyll, krem og pynt

Sjokoladefyll

INGREDIENSER

- 2 dl matfløte
- 50 g Valrhona Guanaja-sjokolade, 70 %
- 50 g Valrhona Jivara-sjokolade, 40 %
- 25 g smør
- 1,5 egg
- 1 klype salt

FREMGANGSMÅTE

1. Kok opp fløten og hell den varm over sjokoladen.
2. Rør inn smøret med visp.
3. Pisk eggene luftige med saltet, og rør dem inn i sjokolademassen.
4. Fyll tertebunnen med sjokoladefyllet, og stek i ca 15 minutter på 170 grader.

Krem

INGREDIENSER

- 2 dl crème fraîche
- 2 ss melis
- Frøene fra 1 vaniljestang
- Appelsinskall, revet, etter smak

FREMGANGSMÅTE

1. Pisk crème fraîche med melis, vaniljefrø og appelsinskall.

Pynt

- Temperert sjokolade