

Blommegalette med brunet smør og marcipan

Ingredienser

Brunet smør

- 150 g smør

Tærtbund

- 100 g af det brunede smør
- 150 g hvedemel
- 1 stor spsk. flormelis
- 1 æg

Blommelag

- 4-5 blommer, alt efter hvor stor en bund, du har rullet ud

Marcipanfyld

- 100 g marcipan
- 50 g brunt farin
- de sidste 50 g af det brunede blødt smør
- 2 æg

Sådan gør du

Brunet smør

1. Kom 150 g smør i en gryde ved svag-middelvarme og lad det smelte.
2. Når det er smeltet og vollen er faldet til bunds, skruer du lidt op for varmen (op til middelvarme)
3. Smørret skal boble lidt og begynde at dufte af nødder. Det tager et par minutter, men pas på det ikke bliver for brændt.
4. Sluk derefter for varmen, og si smørret over i en ren skål. Det er sindssygt varmt, så hæld det ikke over på glas, det sprænger! (Taler af erfaring)

Tærtbund

1. Start med at tænd ovnen på 200 grader, varmluft
2. Kom alle 4 ingredienser i en skål og ælt dejen sammen
3. Rul den ud på et stykke bagepapir til en stor cirkel

Blommelag

1. Skyl blommerne og skær dem i tynde skiver
2. Læg skiverne i en cirkel (som vist på billedet) oven på bunden
3. Fold siderne ind over, så det yderste lag blommer dækkes af bunden. Pres den sammen, hvis den er ved at gå i stykker nogle steder

Marcipanfyld

1. Kom alle 4 ingredienser i en skål (jeg brugte blot skålen fra før for at spare opvask, den behøver ikke gøres rent inden)
2. Rør dem sammen med en elpisker
3. Hæld marcipancremen over blommerne, den skal bliver indenfor de sammenfoldede kanter
4. Bag kagen i ovnen i ca. 20 minutter. Hold øje, så den ikke bliver brændt
5. Spis med cremefraiche og/ eller drys kagen med flormelis