

Toscatærte

Opskrift til 12 stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

40 minutter + køletid

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Mazarinkage

- 2 æg
- 100 gram sukker
- 100 gram smeltet smør
- 1/2 tsk. salt
- 100 gram hvedemel
- 1/2 tsk. bagepulver
- 125 gram groftrevet marcipan

Karamel med nødder

- 60 gram hasselnødder
- 60 gram mandler
- 100 gram sukker
- 100 gram smør
- 4 spsk. fløde
- 3 spsk. lys sirup
- 2 spsk hvedemel

Chokolade

- 40 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Pisk æg og sukker hvidt og luftigt i en skål
3. Tilsæt smeltet smør, salt, mel og bagepulver og vend det forsigtigt i den luftige æggesnaps.
4. Riv marcipan i dejen og vend det rundt.
5. Kom dejen i en tærteform beklædt med bagepapir, bag den i ovnen i små 23 minutter (eller til at du kan stikke i bunden, uden der hænger noget fast på kødnålen – den må gerne være lige på grænsen til at have nok)
6. Imens bunden bages, kan du lave din karamel: smelt smør og sukker i en gryde eller på en

pande

7. Hak nødder groft og kom disse ned til smør og sukker
8. Tilsæt fløde, sirup og hvedemel og rør godt imens det små-bobler og karamellen bliver tykkere.
9. Når din karamel er klar, kommes den over bunden der også har bagt.
10. Smør det godt ud og stil kagen tilbage i ovnen
11. Bag igen i ca. 15 minutter
12. Når karamellen er gylden og bobler godt op og nødderne også ser godt ristet ud, tages kagen ud og køles af på en rist (ude af tærteformen)
13. Smelt chokolade og hæld det langs kanten af kagen, så det løber ned langs siden. Smør siden godt med chokoladen.
14. Lad kagen køle af på køkkenbordet og stil den derefter i køleskabet. Den er bedst kold, når den har stået på køl og sat sig godt.