

Snickers Karamel Tærte

Hvis du elsker snickers og karamel, vil du helt sikkert også kunne lide denne tærte. Sødt, knas og salt er en dejlig kombination, og denne tærte kan snildt laves dagen før.

Du skal bruge:

Mørdej:

120 g smør, stuetemperatur

80 g flormelis

40 g peanuts

1 æg

1 tsk vanilje

250 g hvedemel

1/2 tsk salt

Saltkaramel fyld:

1 dåse dulce de leche (kondenceret mælk)

1/2 tsk havsalt

Chokoladeganache:

1/2 L fløde

250 g chokolade

Til pynt:

en håndfuld peanuts

snickers

35*12 cm tærteform el. lign.

Sådan gør du:

1. Start med at lave mørdejen. Blend peanuts til fint mel. Du kan fx bruge en minihakker til formålet. Bland smør, flormelis, peanutsmel, æg, vanilje og 1/3 af hvedemelet i en røremaskine med dejkrog til det samler sig. Tilsæt

herefter det resterende mel og saltet og ælt dejen kort sammen til det er en ensartet masse.

2. Rul dejen ud til ca. 2,5 mm tykkelse imellem to bagepapir. Jeg har brugt en tærteform på 35*12 cm, så jeg rullede det ud til en smule bredere end dette. Læg dejen i køleskabet i mindst 1 time.
3. Opvarm ovnen til 180 grader varmluft. Tag dejen ud af køleskabet ca. 10 minutter før den skal i ovnen. Fordel dejen i tærteformen så den rækker op over kanten. Kør med en kagerulle på kanten af tærten, så du får trimmet dejen af. Prik huller i tærtedejen, dæk bunden med alufolie og fyld formen op med fx riskorn/ bønner.
4. Bag bunden i ca. 20 minutter, tag herefter formen ud og fjern folien med ris/bønner i. Bag tærtebunden videre i 5 minutter eller til den får en smule farve. Stil formen til afkøling.
5. Når bunden er kølet helt af, blandes salt og dulce de leche, og det fordeles ud over tærtebunden. Du kan lave din egen dulce de leche af kondenceret mælk. Fjern papiret fra dåsen, kom den i en gryde og overhæld med vand. Kog den i 3 timer, og så har du en lækker dulce de leche.
6. Sæt tærten på køl, og lav chokoladeganachen imens.
7. Hak chokoladen til mindre stykker, og læg den i en skål. Kog fløden op (næsten til kogepunktet) og hæld den over chokoladen. Bland det godt sammen med et piskeris og dæk skålen med husholdningsfilm. Det skal helt ned og røre fyldet, for at undgå kondens. Stil på køl i 2 timer.
8. Pisk fløden op, og fordel det over tærten. Du kan med fordel bruge en sprøjtepose og tyl.
9. Pynt tærten med peanuts og snickers skåret i mindre stykker.