



BLOMMETÆRTE

Opskriften rækker til en stor tærteform

DET SKAL DU BRUGE

- 200 g sukker
- 50 g farin
- 300 g mel
- 2 tsk natron
- 3,5 dl kærnemælk
- 80 g smeltet, saltet smør
- 10 g smør til formen

Til toppen:

- 50 g mandler
- 25 g sukker
- 2 hele kardemommekapsler (*blendede hele i en kaffemølle*)
- Cirka ti blommer – halverede og udstenede
- 1/2 dl perlesukker

SÅDAN SKAL DU GØRE

Toppen:

- Hak mandlerne mellemgroft og rist dem på en pande til de er gyldne.
- Tilsæt sukker og kardemomme og bland det hele godt sammen mens du sørger for, at det ikke bliver sort på bunden af panden.
- Fortsæt med at røre og fordele mandlerne på panden, til det hele er en gylden, klistret masse.
- Bred massen ud på et stykke bagepapir.
- Lad det køle af.

Tærten:

- Sæt smørret til at smelte i en gryde ved svag varme.
- Bland de to slags sukker godt med mel og natron
- Tilsæt kærnemælken og rør grundigt, så der ikke kommer klumper.
- Tilsæt det smeltede smør og rør godt rundt.
- Smør formen og hæld dejen heri. Bred ud så det ligger glat.
- Læg blommerne i et smukt mønster med skæresiden opad.
- Drys rundhåndet med mandler og perlesukker og sæt tærten i ovnen.
- Bages i cirke 35 minutter eller til du kan stikke en kniv ned i dejen, og der ikke hænger andet ved end snask fra blommerne.

Nydes bedst lun med en klat cremefraiche