

SIMPLY TEA

Mince Pies – 12 stk.



Mincemeat

- ½ dl æbler skrællet og skåret i tern
- ½ dl mørke rosiner
- ½ dl lyse rosiner
- ½ dl tørrede tranebær
- ½ dl hakkede, tørrede figer
- ½ dl hakkede dadler
- ½ dl hakkede mandler
- ½ dl revet marcipan
- 100 gram rørsukker
- 2½ dl cognac

Bland de tørrede og hakkede ingredienser sammen i en stor skål med sukker. Tilføj nok cognac til dække alle ingredienser. Dæk skålen til og lad den hvile i ca. 48 timer. Hæld derefter mincemeat på sterile syltetøjsglas, så blandingen kan lagre, indtil den skal bruges. Denne portion er nok til 2 store glas

Ingredienser til mørdej – 12. stk

- 100 gram smør
- 200 gram mel
- 100 gram flormelis
- 1 æg

12 Mince pies

- 1 portion mørdej
- 1 glas med mincemeat
- 1 æggeblomme til pensling
- Flormelis til drys

Redskaber

Kagerulle

Bageform til 12 små tærter

9 cm standseform til bund

6 cm standseform til låg

Fremgangsmåde

1. Sigt mel i en stor skål og tilføj smør i tern. Gnid smør og mel igennem fingrene, indtil det ligner brødkrummer. Tilføj flormelis og bland det godt. Tilføj et æg og saml dejen.
2. Pak dejen i husholdningsfilm og stil den på køl i et par timer.
3. Tænd oven på 200°C
4. Drys mel på en bordplade og rul dejen til en tykkelse på ca. 3 mm.
5. Udstands 12 bunde og 12 låg af dejen.
6. Læg bundene i bageformen.
7. Fyld formen halvt op med mincemeat.
8. Skær et lille "V" i miden af hvert låg, så dampen kan slippe ud. Tryk låget godt til rundt i kanten, så saften ikke siver ud gennem siderne under bagningen.
9. Pensl med æggeblomme.
10. Bag i ovnen i ca. 20 minutter, indtil de er gyldne / lysebrune.
11. Drys til sidst med flormelis og servér dem varmt med clotted cream* eller mascapone til.

**Clotted cream er en fed fløde (ca. 48-60 pct.), der er lavet ved at varme upasteuriseret/ uhomogeniseret fløde i et vandbad i ovnen ved 80°C i 8-16 timer. Den tykke gule fløde, der dannes øverst skræbes af og nedkøles inden servering. Den væde, der bliver tilbage (skummetmælk), kan bruges til bagning.*

Server en god kop mørk te til, for eksempel en Shu Puerh te, Rock Oolong – eksempelvis Big Red Robe eller Rou Gui, eller en sort Keemun te fra Simply Tea.

Det bedste resultat opnår du ved brug af økologiske råvarer.

www.simplytea.dk