

Tip!

Fin i kageæske
med 4 stk.

Pastel de nata - legendarisk cremetærte

333 stk. a 40 gram

INGREDIENSER

2.500 g CBP Hvedemel

250 g SuperRulle 16

50 g Salt u/jod

1.600 g Vand

2.250 g SuperRulle 16

6.650 g KåKå Vaniljecreme

De kolde ingredienser æltes 3 min. langsomt og 1 min. hurtigt.

Hviler 10 min. inden margarinen pakkes ind i dejen og 1. rulning.

Dejen rulles 1x3, 1x4, 1x3, 1x4, med 15 min. hvil på køl, imellem hver rulning.

Til sidst rulles dejen ned på 15 mm og stilles på køl (60 min.), inden videre forarbejdning.

Dejen rulles ned på 2 mm og ca. 40 cm i bredden. Herefter rulles det sammen som et sneglestykke og hviler igen 5 min. Skæres ud på 20 g som små snegle og kan med fordel igen sættes på køl til de skal bruges.

Tryk sneglene ud i små jernforme, så dejen fordeles jævnt og helt op til kanten af formen. Kom herefter 20 g vaniljecreme i og sæt dem på plade. Bages ved 200°C i ca. 20 min og med fordel uden blæs.

Du finder også alle opskrifter fra Portugal-temaet i CBP Premium Pro.

PRØV DEN!

Heldigvis bages pastel de nata over hele Portugal, og vi fik flere gode varianter af opskriften med os hjem. Nu har Holst og Hejini bearbejdet og prøvebagt tærten, så den er lige til at kaste sig over for en dansk bager.