

MIN BEDSTE OPSKRIFT

REDIGERET AF SUSANNE PALMQVIST · FOTO: ANDERS SCHÖNNEMANN



MEYERS SHERRYEDDIKE

er, ligesom den tilsvarende kirsebæreddike, dejlig til dressinger og saucer. De forhandles til ca. 45 kr. for 250 ml i Irma, Iso, Gobi, Magasin, Salling og en lang række specialbutikker. Oplysning om nærmeste forhandler fås hos Chokolade Compagniet (en gros), tlf. 3811 1211.



MAC

- det japanske firma - er kendt for at fremstille knive i en virkelig god kvalitet stål, med helt tynde og meget skarpe knivblade. Skaftet ligger godt i hånden, hvilket giver kniven en god balance. Knivene fås i størrelser på op til 31 cm, der egner sig til udskæring af store stege. Her ses to specialknive på henholdsvis 21 cm med teflonbelægning til ca. 365 kr. og en på 17 cm med grantonslibning, der får kniven til at slippe det afskårne, til ca. 750 kr. Oplysning om nærmeste forhandler fås hos Stougaard Corporation på tlf. 4098 4488.



SVESKETÆRTE

Indsendt af Lizzi Truelson
Rosenvvej 5
4800 Nykøbing F

Lizzi har sendt en lækker opskrift på en delikat svesketærte. Sveskerne ligger i blød i portvin, indtil de er rigtig bløde og har fået en god smag. Selve dejen er ikke sødet, så tærten har en frisk smag - dvs. jeg kom nu 1-2 spsk. sukker i dejen, for sukkeret giver også en vis sprødhed. Spis tærten med cremefraiche, blød vaniljeis eller letpisket flødeskum og evt. et fint drys af flormelis. Kan fryses.

200 g svesker uden sten
ca. 1 dl portvin
(mørk eller lys)

DEJ:

150 g koldt smør

160 g hvedemel

1 æg (M)

1 stk. ca. 24 cm stor

tærteform med løs

bund

FYLD:

150 g revet marcipan

2 æg delt i blomme

og hvider

1 dl piskefløde

Hak sveskerne groft, og hæld portvinen over. Lad det trække i et par timer, tildækket. Smuldr det (ikke alt for) kolde smør i melet. Saml dejen med

ægget. Måske skal der lidt mere mel i, hvis ægget er stort, så prøv dig frem. Læg dejen koldt i 1 time.

Rul dejen ud på et melstrøet bord, og kom den i tærteformen. Riv marcipanen groft, og bland den med æggeblommerne. Si portvinen ned i, og rør også fløden i. Pisk hviderne stive, og vend dem i. Læg sveskerne på tærtebunden, og fordel marcipanmassen ovenpå. Bag tærten midt i en 190°-200° varm ovn i ca. ½ time. Hold øje med den. Måske skal der skrues lidt ned, så overfladen ikke bliver mørk for hurtigt.

■ Send os din egen bedste opskrift. Bruger vi den, får du en Robex-bakke samt 4 par originale cappuccino/tekopper i porcelæn og plast formgivet af den italienske designer Pino Spagnolo. Alt kan gå i opvaske-



maskinen. Samlet værdi 405 kr. Good Company oplyser nærmeste forhandler på tlf. 3315 2529. Send din opskrift til FEMINA, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Mærk kuverten "Min bedste opskrift".