

6 til 8 portioner

**Den traditionelle Bakewell tærte** fra Derbyshire har et karakteristisk lag jordbærmarmelade mellem den søde kage og mandel påfyldning.

**Til den søde tærtebund:**

125 g usaltet smør, ved stuetemperatur  
90 g sukker  
1 stort æg  
250 g hvedemel

**Til fyldet**

200 g usaltet smør  
150 g sukker  
Citronskal og saft af ½ citron (usprøjtet)  
2 store æg, pisket  
300 g hakkede mandler  
4 spsk. jordbær eller hindbær marmelade  
Flormelis, til at drysse (valgfri)

**Server med** clotted creme eller creme fraiche

**1.** Første laves dejen.

Put smør og sukker i en foodprocessor og kør indtil det er blandet. Tilsæt æg og kør kort. Tilsæt mel og "puls" indtil dejen lige hænger sammen. Tip dejen ud på et let melet bord og ælt let til det hænger sammen. Pak i husholdningsfilm og køl i 30 minutter.

**2.** Varm ovnen til 200 °C. Rul dejen ud tyndt på et let melet bord og bruge tærte form på 23 cm. Efterlad den overskydende dej overhængende siderne. Køl i mindst 20 minutter.

**3.** Dæk dejen med bagepapir og fyld med bønner/kikærter. Bag i 15 minutter, indtil siderne af dejen begynder at blive gylden brun. Fjern bønner og folie og bages i yderligere 5 minutter. Derefter afkøles og skrue ned for ovnen til 180° C.

**4.** Pisk smør og sukker med citronskal indtil den er bleg og luftigt. Tilsæt gradvist ægget og tilsæt evt. en spiseskefuld mel. Vend mandler i dejen ad 2 gange. Til sidst vendes citronsaft i.

**5.** Spred marmelade over bunden af dejen. Hæld derefter fyldet over marmeladen, blidt udjævning af overfladen med en palet kniv.

**6.** Bag i 30-40 minutter, indtil fyldet er gylden brun, men stadig er lidt blød i centrum.

**7.** Afkøl helt. Drys med flormelis. Serveres med clotted creme eller creme fraiche.