

## Rosmarinchokoladetærte med appelsinpuré og bagte figer

### Bund

150 g mandler  
125 g sukker  
50 g smør

### Appelsinpuré

2 stk appelsiner  
½ tsk vaniliepulver  
1 spk flormelis

### Chokolade

3 ½ dl piskefløde  
300 g chokolade  
50 g smør  
1 spk rosmarinblade

### Figner

½ stk figen pr person  
1 stk vaniliestang  
50 g smør  
50 g sukker

### Bund:

Smut mandlerne og rist dem af på en tør pande. Hak dem groft. Smelt sukker gyldent og rør hurtigt de hakkede mandler i. Hæld massen op på et stykke bagepapir og lad det køle helt af. Blend 75 g af massen til pralinepulver i en minihakker og hak resten med en kniv.

Smelt smør og bland det med hakket karamel og pralinen. Kom dessert ringe på et skærebræt beklædt med bagepapir. Fordel massen og tryk den godt sammen og sættes på køl.

### Chokolade:

Lun piskefløde op med meget fint hakket rosmarinblade. Hældes over fint hakket chokolade, røres godt til chokoladen er smeltet og rør så smør i. Lad det køle lidt af og fordel chokoladecremen over tærterne og stilles på køl.

### Appelsinpuré:

Skræl appelsinerne. Det hvide må ikke komme med. Blancher skrællerne i nyt vand 5 gange. Pres appelsinerne. Blend saft appelsinskal, vaniliepulver og flormelis. Sættes på køl.

### Figner:

Vask figer, skæres igennem og lægges i et ildfast fad med den overskårne flade op. Flæk vaniliestangen på langs og skrab marven ud. Skær stangen i små stykker.

Smelt smør og sukker i en gryde, kom al vanilien i og lad det varme godt igennem. Rør det godt sammen, fordel smørret over figerne og sættes i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca 6-8 min.