**Uhyggelig lækker spøgelsestærte**

**Historien bag halloween**

Halloween fejres altid den 31. oktober, og ordet er en sammentrækning af det engelske

"all-hallo-even", som er et gammelt udtryk for "alle helgeners aften".

Halloween kom til Danmark i løbet af 1990'erne. Som så mange nyere traditioner, har vi importeret halloween fra USA, men traditionen har sin oprindelige rod andetsteds og består af elementer fra både kristendommen og forskellige folkelige trosforestillinger.

De før-kristne keltere i Irland fejrede høsten i hus og markerede sommerens slutning og et nyt års kommen med en stor fest omkring 1. november. Man troede også, at de der var døde i årets løb ville rejse til de dødes rige på dette tidspunkt. For at skræmme onde ånder bort, tændte man bål, på samme måde som vi Danmark gør sankthans-aften.

**Haloween Spøgelsestærte**

Antal: 6-8 personer

Udstyr: Tærteform med løs bund

CHOKOLADETÆRTE

200 g valnødder

50 g brun farin

50 g Original ODENSE Marcipan

1 knsp. salt

65 g smeltet smør

smør til formene

2,5 dl fløde

175 g ODENSE Mørk Chokolade

SPØGELSER

75 g æggehvider

0,75 dl sukker

Lidt smeltet mørk chokolade

Blend nødder, farin, salt og marcipan i en foodprocessor til nødderne er finthakkede. Kom det smeltede smør i lidt ad gangen.

Smør en tærteform (ca. 11 x 35 cm) med løs bund. Tryk dejen i formen og bag den ved 165˚C i ca. 25 minutter, til den føles fast. Afkøl på bagerist, stadig i formen.

Varm fløden op til lige under kogepunktet. Hak chokoladen og kom den i den varme fløde og lad den smelte.

Lad cremen køle lidt og hæld den i de kolde bunde. Sæt koldt i minimum 2 timer, gerne til næste dag.

Spøgelser

Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukkeret lidt ad gangen mens du pisker, så hviderne bliver stive og seje.

Fyld marengsmassen i en sprøjtepose og sprøjt små, høje spøgelser ud på bagepapir på en bageplade.

Bag spøgelserne ved 110˚C, uden varmluft, i 1 time og 15 minutter. Sluk for ovnen og sæt lågen på klem. Lad marengsene tørre i yderligere 1 time.

Pynt de små spøgelser med øjne og sæt dem fast på tærten med chokolade.

*Til redaktionen: Kildeangivelse ved online anvendelse*

*Ønskes opskrifterne fra Odense Marcipan anvendt i online medier,*

*skal ”kilde:* [*www.odense-marcipan.dk*](http://www.odense-marcipan.dk)*” fremgå med direkte link*

*til opskriften på hjemmeside.*