

Små æbletærter



Rigtig friske og lækre små tærter med æblemos. Meget enkle at lave og virkelig dejlige til kaffen ☺
Jeg fik 10 tærter ud af opskriften.
Opskriften er fra et gammelt blad – jeg husker ikke hvilket.

Dej

250 g mel
125 g flormelis
150 g smør
1 æg
1 spsk vand

Æblemos

1,5 kg æbler
½ dl vand
50 g rørsukker
2 vaniljestænger

Pynt

Mandelfflager

Æg til pensling

10 små tærteforme

Dej

Rør mel, flormelis og smør i en foodprocessor. Rør æg og vand i og stop så snart dejen er samlet. Læg det på køl en halv time.

Æblemos

Skræl æblerne, skær dem i mindre stykker og kom dem i en gryde med vaniljekorn, stænger og vand. Kog æblerne under låg til de er helt møre. Tilsæt evt lidt mere vand.

Tag gryden af varmen og rør sukker i. Køl mosen helt af.

Tænd ovnen på 180 grader.

Drys lidt mel på bordet, rul dejen ud, skær cirkler der passer til formene og kom dem i de små tærteforme.



Rul resten af dejen ud igen og skær det i ½ cm brede strimler.

Fordel æblemos på tærtebundene og læg dejstrimlerne på toppen i gittermønster.

Tryk dejstrimlerne fast i kanten, pensl med sammenpisket æg og drys med mandelfflager.

*Bag tærterne på den nederste rille i 35 - 40 min.
Lad tærterne køle helt af inden du tager dem ud af formene.*



Jeg synes, de er helt perfekte med en god, blød vaniljeis til, men lidt let pisket fløde eller cremefraiche vil også være rigtig fint.

