

Æbletærte

Skøn knasende tærte med æblefyld, serveret med cremefraiche/sukker creme.



Før du går i gang

Ingredienser

Tærtedej:

250g Hvedemel

50g Rørsukker

1 knsp. Salt

200g Smør

2 æg

Fyld:

600g æbler (6-8 stks)

50g Rørsukker

25g Hvedemel

1 spsk. Kanel

2 tsk. Vaniljesukker

Cremefraiche-Creme

1 tsk. Sukker & 2-4 dl. Cremefraiche

Udstyr

1 Skarp Kniv

2 Store Skåle

1 Lille Skål

1 Mellemstor gryde

1 Gaffel, Teske & Spiseske

1 Grydeske

1 Skærebræt

1 Stort ildfast Tærtefad

Husholdningsfilm

Fremgangsmåde

Fyld

Tænd ovnen på 175 grader varmluft.

Skyl og skræl æblerne, og fjern kernehusene. Skær dem i tynde både og kom dem i en gryde. Tilsæt rørsukker, hvedemel, kanel og vaniljesukker, vend det rundt så ingredienserne bliver blandet. Herefter koges ingredienserne op indtil væsken er let fordampet fra massen, således at denne bliver lind. Smag til med ekstra sukker, hvis du ønsker, at fyldet skal være mindre surt. Æblerne skal beholde deres form og må ikke koge ud.

Sæt herefter massen til afkøling i vindueskarmen eller i køleskabet.

Skær herefter 1-2 æbler i tynde skiver og lig dem i vand – disse skal bruges til at pynte toppen af tærten.

Tærtedej

Bland mel, sukker og salt i en skål. Skær halvdelen af smørret i tern, og smuldr det ud i melet således, at de små "kugler" ikke er større end ærter. Du det er vigtigt, at du ikke bruger for meget tid på dette trin, så smørret bliver helt blødt.

Tilsæt ægget og rør rundt med en gaffel. Tilsæt herefter den anden halvdel af smørret og saml dejen til en stor kugle enten i en skål eller på bordet med lidt mel. Det er vigtigt, at du ikke ælter dejen for meget – da den vil miste sin "sprødhed".

Pak tærtedejen ind i husholdningsfilm eller put den i en bøtte og stil den i køleskabet i ca 30 minutter.

Find et tærtefad frem og smør fadet med en klat smør.

Dejen tages ud af køleskabet og ligges i det smurte fad. Herefter fordeles dejen ligeligt i fadet. Når dejen er fordelt ud bruges en gaffel til at prikke små huller i hele dejen. Herefter piskes et æg i en skål, dejen pensles og drysse lidt et meget tynd lag sukker. Dejen bages herefter ca. 10 min i den forvarmede ovn.

Samling

Den afkølede masse hældes nu over i den for bagte bund og den samlede tærte stilles nu tilbage i ovnen, hvor den bages i 15-25 min til fyldet har sat sig. Herefter pyntes tærten med de friske æbler.

Hele tærten gives nu 3-5 minutter i ovnen så de friske æbler på toppen lægger lidt pænt på tærten.

Servering

Lad gerne tærten køle lidt af inden servering, da den ellers er svært at skære og spise. Servér med kold vaniljeis, cremefraiche creme eller flødeskum.