

ÆBLETÆRTE MED MANDELCREME

Antal personer: 6-8

Tærtedej:

125 g smør
100 g sukker
1 nip salt
250 g hvedemel
2 æggeblommer
2 spsk koldt vand

Fremgangsmåde:

Tærtedej:

Ælt smør, sukker og salt sammen i en foodprocessor.

Pisk mel og æggeblommer i.

Når blandingen er rørt sammen og ligner en grov rasp, så tilsæt koldt vandt og pisk dejen hurtigt sammen til en stor kugle.

Læg dejen i en skål, og sæt den i køleskabet i 30 minutter.

Rul dejen ud på et meldrysset bord og beklæd en smurt tærteform.

Jeg bruger en metalform, da jeg synes man opnår en mere sprød tærtebund.

Prik tærtebunden med en gaffel.

Fold sølvpapir rundt i kanten på tærten. Forbag ved 180 gr. i ca. 10 minutter.

Fjern sølvpapir. Afkøl tærtebunden på en bagerist.

Brug Belle de Boskop, Cox Orange, Elstar eller Ingrid Marie

Fyld til tærten

75 gr blødt smør
75 gr mandelmel
75 gr florsukker
3-4 æbler
50 gr mandleflager
2 spsk rørsukker

Fremgangsmåde:

Rør blødt smør med mandelmel og florsukker til en cremet masse.
Smør tærtebunden med mandlecremen i et jævnt lag.

Skær æbler i tynde både og fordel rundt på tærten.

Drys sukker og mandelflager udover tærten.

Bag tærten i en 175 gr varm ovn i 15-20 minutter.

Tærten skal være gylden og sprød.

Velbekomme!

Marie Melchoir