

VALDEMARSRO.DK



Æbletærte

6 pers.

60 minutter

Ingredienser

mørdejstærtebund

100 g [smør](#), koldt

150 g [hvedemel](#)

2 spsk [rørsukker](#)

1 æg, sammenpisket

1 knivspids salt

Fyld til æbletærte

350 g [marcipan](#), groftrevet

3 æg

Fremgangsmåde

Tærtedejen

Skær smørret i små stykker og smuldr det i melet.

Tilsæt æg og sukker. Saml dejen hurtigt. Du skal ikke ælte dejen.

Derefter stilles tærtedejen på køl i en 30 minutter.

Rul dejen ud og læg den i et smurt tærtefad.

Fyld til æbletærte

Groftrevet marcipan piskes sammen med kanel, smør og æg.

Æbletærte

Fordel marcipanmassen på tærtebunden og tryk æbleskiverne ned i et fint mønster på kagen.

Uhm, nybagte lækre cookies ... Valdemarsro bruger naturligvis også cookies til netop at skabe en god brugeroplevelse, huske indstillinger, statistik og målrettede annoncer. Læs mere om cookies her og om hvilken information, der deles med tredjepart.

Ok

300 g æbler, skåret i både

Server æbletærte med fx creme fraiche, vanilje is eller flødeskum.

Drys inden bagning

3 tsk [rørsukker](#)

Uhm, nybagte lækre cookies ... Valdemarsro bruger naturligvis også cookies til netop at skabe en god brugeroplevelse, huske indstillinger, statistik og målrettede annoncer. Læs mere om cookies her og om hvilken information, der deles med tredjepart.

Ok