

**8 NUMRE AF ALT FOR DAMERNE KUN 200 KR. SPAR 32%****KØB**

FOTO: LARS RANEK | LAV EN LÆKKER ÆBLETÆRTE MED FLETTET LÅG OG MARCIPANFYLD

ALT FOR DAMERNE

ÆBLETÆRTE MED FLETTET LÅG OG MARCIPANFYLD


Æbletærte med flettet låg og marcipanfyld

DEL PÅ  •  •  • 

En klassisk æbletærte med den skønneste mandel-marcipan-creme. Server lun med koldt flødeskum, og nyd en ægte himmerigmundfuld.

AF CECILIE SVESSON | 12.NOV.2014 | **MAD**

annonce



MARIA CASINO

VÆLG SELV BONUS
OG FREESPINS



8 NUMRE AF ALT FOR DAMERNE KUN 200 KR. SPAR 32%

KØB

Hier skal bruges en tærteform med løs bund på 26 cm i diameter.

Mørdej:

450 g hvedemel
50 mandelmel
150 g flormelis
300 g koldt smør
2 bægre
pasteuriserede
blommer

Fyld:

100 g revet marcipan
100 g blødt smør
100 g sukker
1 stort æg
3 mellemstore syrlige
æble i tynde både

Energi pr. person

o Kcal

Fedt o %

Protein o %

Kulhydrat o %

Mørdej:

Smør tærteformen med fedtstof. Bland mel, mandelmel og flormelis i en skål. Skær smørret i tern, og smuldr det med melet, til du har en blanding, som ligner grov yrasp. Tilsæt æggeblommer, og ælt hurtigt dejen sammen, til den er ensartet. Læg dejen i en lufttæt beholder, eller pak den ind i film, og læg den på køl i 30-45 minutter.

Tænd ovnen på 180 grader. Rul halvdelen af dejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på 3-4 mm, og læg mørdejen over i formen. Tryk forsigtigt siderne ind, og kør en kagerulle over formen, så det overskydende dej fjernes. Prik med en gaffel i bund og sider, og bag den i 12-15 minutter, til den er let gylden. Tag den ud af ovnen, og lad den køle helt ned.

Fyld:

Pisk marcipan med smør, sukker og æg, til cremen er luftig. Fordel cremen ud over den forbagte bund, og læg æblebådene ovenpå. Rul resten af dejen ud til 4 mm's tykkelse, og skær 10 strimler på 2 ½ cm's bredde og 25-30 cm's længde. Læg først 5 strimler på langs, og fold nr. 2 og 4 tilbage. Læg en strimmel øverst på tværs og fold de to strimler ind over. Fold nr. 1, 3 og 5 tilbage og læg en strimmel mere på tværs. Fold 1, 3 og 5 ned over, og fold strimmel 2 og 4 tilbage. Fortsæt således med alle fem tværgående strimler.

Skær den overskydende dej som stikker ud over formen af. Rul en pølse af dej på ½ cm's tykkelse, som kan nå hele vejen rundt om formen, og læg rundt i kanten. Tryk den ned med en gaffel, så der dannes et rille mønster hele vejen rundt. Bag tærten ved 180 grader i midten af ovnen i 30 min. Hvis mørdejen bliver mørk undervejs, så læg et stykke bagepapir over. Tag tærten ud, og lad den køle ned, før den tages ud af formen. Server med koldt flødeskum eller en skefuld cremefraiche.