



ÆBLETÆRTE MED KNALD I LÅGET

Frugt, nødder og flødeskum - det fungerer bare sammen. Og så kommer der ekstra knald på med frisk ingefær og cognac.

6 personer

150 g smør
 50 g blød nougat
 100 g ren, rå marcipan
 50 g rørsukker
 1 spsk skrællet, fintrevet frisk ingefær
 2 æg
 100 g hvedemel (ca. 1 $\frac{3}{4}$ dl)
 600 g madæbler, fx belle de boskoop
 3 spsk cognac eller calvados

Hertil

$\frac{1}{4}$ liter Karolines Køkken® Piskefløde 38% - pisket til et let skum

Tag smørret ud af køleskabet. Skær nougat og marcipan i terninger på ca. $1\frac{1}{2} \times 1\frac{1}{2}$ cm. Rør smørret blødt med sukker og ingefær med en el-pisker, tilsæt et æg ad gangen og pisk. Rør melet hurtigt i og vend også marcipan og nougat hurtigt i dejen. Skræl æblerne, skær dem i kvarte, fjern kernehus og skær dem i smalle både. Fordel æblerne i en smurt tærteform på ca. 24 cm og vend cognac i. Hæld dejen over æblerne og bag tærten midt i ovnen, til æblerne er bløde, og dejlåget er gyldent. Server gerne lun med flødeskum.

Tips

Du kan udelade cognac. Tærten kan også laves i små portionsforme eller ovnfaste kopper, de skal have 20-25 min. i ovnen.

Bagetid *ca. $\frac{1}{2}$ t i \checkmark 200°*