

Den lækreste æbletærte med marcipan

Kategori: Kager, slik og søde sager · Opskrifter



Æbletærte

- 5 små æbler, -jeg er ikke vanskelig, så jeg bruger hvad jeg har. De skal bare ikke være for søde.
- 350 g reven marcipan
- 3 æg
- 1- 1/2 tsk kanel
- 1,5 dl mælk
- 1 1/2 spsk hvedemel
- 2 spsk rørsukker
- **Mørdejstærtbund**
- 100 g koldt økologisk smør
- 150 g hvedemel
- 2 Spsk rørsukker
- 1/2 sammenpisket æg, fra en høne som har været glad.
- **Drys inden bagning:**
- 3 spsk rørsukker eller lys muscovado

Start med tærtedejen:

Skær smøret 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 halv til en hel time. Kan du ikke vente? Så prøv at rul den ud på et bord med mel på. Endelig ikke for tyndt. Dejen lægges i et smurt tærtefad og trykkes langs kanten og formes. Prik huller i bunden med en gaffel.

Den revne marcipan røres sammen med æg, mælk og hvedemel, 1 spsk sukker og evt kanel. Skræl æblerne eller lad skrællen blive på – det er lidt en smagssag, og fjern kernehuset. Marcipanmassen fordeles på tærtebunden og æblerne skæres i tynde skiver. Læg æbleskiverne i et fint mønster ovenpå massen. Til sidst drysses tærten med 3 spsk rørsukker – sukkeret vil karamelisere fint på æbletærten når den bages.

Tærten bages i ca. 30-45 min ved 180 grader varmluft, eller indtil æblerne bliver mørke i kanten og marcipanmassen er gylden.

Jeg serverer æbletærte med cremefraiche, da jeg synes det passer rigtig godt til tærten med lidt syrligt. Vanilje is er også godt!

Close cookie popup

Vi bruger cookies til at gøre indhold og annoncer mere personlig, til at vise funktioner fra de sociale medier og til at analysere trafik. Oplysninger om brug af dette website, deles med partnere ift for annoncering, sociale medier og med vores analysepartnere. Få flere oplysninger

☺