



Æbletærte



1 TIMER

8 PERSONER

Nem og lækker opskrift på æbletærte. Har du æbler der trænger til at blive spist, er her opskriften på en hurtig æbletærte.



Dej

150 g smør

125 g sukker (ca. 1½ dl)

1 æg

175 g hvedemel (ca. 3 dl)

2 tsk bagepulver

Fyld

2 æg

85 g sukker (ca. 1 dl)

2 dl Karolines Køkken®
Cremefraiche 18%

3 faste æbler i tynde både

Pynt

flormelis

Bund

1. Rør smør og sukker luftigt. Tilsæt ægget. Bland mel og bagepulver og rør det i "æggesnapsen".
2. Kom dejen i en smurt springform eller tærteform med løs bund (ca. 24 cm i diameter). Forbag bunden nederst i ovnen.

Fyld

1. Pisk æg og sukker lyst og luftigt og vend forsigtigt cremefraiche heri. Hæld blandingen på den forbagte bund og fordel æblebådene herpå - fx taglagt i cirkelform. Bag æbletærten færdig nederst i ovnen.

Lad kagen afkøle og pynt med flormelis ved serveringen.

Forbagning

Ca. 10 min. ved 200° - traditionel ovn.

Bagning

30-35 min. ved 200° - traditionel ovn.

Næringsindhold

Energiindhold for hele retten: 13830 kJ / 3305 kcal

Energifordeling:

Fiber: 14,1 g

Protein: 7 %

Kulhydrat: 41 %

Fedt: 52 %

Tips

I stedet for æbler kan du bruge pærer.

Pærer fra dåse fungerer også - lad dem dryppe godt af.