



DESSERT

Frugttærte.

Ingredienser dej:

200 gr. Hvedemel

100 gr. Margarine

4 spsk. Sukker

3-4 spsk. Vand

Fyld:

3-4 stk. Æbler

3 spsk. Vand

3 spsk. Sukker

1 tsk. Kanel

1 dl. Mandelflager

5-6 stk Ferskner

Glasering:

1½ dl. Abrikosmarmelade

Servering:

0,5 ltr Creme fraiche 18%

Antal personer: 4

Fremgangsmåde: Hak mel og margarine sammen og ælt det med fingrene, tilsæt sukker og ælt dejen færdig med lidt vand. Køl dejen lidt i køleskab/fryser. Rul den ud og læg den i en tærteform.

Tip: Rul dejen om kagerullen og rul den ud over tærteformen.

Prik tærtebunden med en gaffet og bag den i ovnen 15 min ved 225°

Skræl æblerne, skær dem i både og fjern kernehus. Damp dem møre med vand sukker og kanel. Pisk dem til mos og køl mosen af.

Skold og afkøl ferskner, flå dem og skær dem i tynde både, (skær helt ind til stenen).

Drys mandelflager på tærtebunden, fordel den afkølede æblemos ovenpå og læg ferskenbåde i en krans, begynd udefra og fortsæt ind mod midten til alle stykkerne er brugt, drys sukker over og stil tærten på en bageplade midt i ovnen, bages i ovnen ved 200 ° i ca. 20-25 min.

Mos abrikosmarmeladen gennem et dørslag og pensl den ud over den varme tærte og tærtekanten. Server tærten lun eller kold, med flødeskum, is eller creme fraiche til.