



DESSERT

Fransk æbletærte m. creme.

Ingredienser dej:

4-5 stk.. Æbler
250 gr. Hvedemel
100 gr. Margarine
100 gr. Sukker
1 stk. Æg
1 stk. Citron

Antal personer: 4

Creme:

2 stk. Æg
1½ spsk. Maizena
¼ l. Fløde
100 gr. Sukker
½ stg Vanille

Tilbehør:

500 gr. Creme fraiche
50 gr. Sukker
½ spsk. Kanel

Fremgangsmåde: Smuldr margarinen i melet, tilsæt æg og sukker. Ælt det godt sammen tilsæt 1-2 spsk. vand for at samle dejen, (lidt vand ad gangen). Sæt dejen på køl i en times tid. Smør en tærteform med margarine, rul dejen ud og fór formen med dejen. Prik bunden med en gaffel og bag tærten i en 200° varm ovn til den tager lidt farve. Pres citronen og kom saften i en plastpose sammen med en kop vand. Skræl æblerne, fjern kernehus, skær dem i meget tynde både (ca. 5 mm.), og læg dem i posen med citronsaft. Ryst lidt så saften bliver fordelt.

Creme: Hæld maizena op i en lille gryde. Hæld lidt fløde i, og rør alle klumperne i maizenaen væk. Kom æggene, vanille (skrab kornene af) og resten af ingredienserne i, plus en nip salt. Varm op og rør godt rundt indtil der opstår en cremet konsistens, skal ikke koge.

Fordel cremen på tærtebunden, sæt de afdryppede æblestykker i et taglagt mønster (på højkant) i cremen, riv lidt citronskal over æblerne, bland sukker og kanel og drys det over den færdige tærte. Sæt den i ovnen og bag den til den får en pæn brun farve. Serveres med en skål creme fraiche til.