N° 38

SPRØD ÆBLETÆRTE

Fransk æblekage fra Normandiet

Ingredienser:

4 personer

Kagedej:

3-6 afhængig af størrelsen, gode æbler, Mutzu, cox Orange eller Belle de Boskop

200 g butterdej

150 g flormelis

100 g smør

Sådan gør du:

Butterdejen rulles ud, og der udstikkes 4 cirkler á 12 cm i diameter. Bagepladen smørres med smør. De 4 cirkler fordeles derpå.

Æblerne skrælles og befries fra kærnehuse og skæres i meget tynde både. Disse lægges som en roset på butterdejscirklerne.

Flormelis strøs over og 25 g smør skåret i tynde skiver fordeles over hver tærte.

Tærterne bages i 15 min ved 230 ^{0}C, indtil æblerne er smukt gyldne og let karamelliserede.

Calvados lunes i en gryde og hældes over tærterne, som nu flamberes.

Tærterne serveres straks med en kugle vanilje is, eller vanilje parfait.