N° 39

ÆBLETÆRTE m. CREME DE SALIDOU

Serveret med bløde søde bobler Clairette de Die tradition

Ingredienser:

8 personer

Tærtedej:

1. 3 dl hvedemel
2. 100 g smør
3. 2 spsk vand

Fyld:

1. 4 æbler
2. 2 spsk sukker
3. 1 tsk kardemomme
4. 1 spsk citronsaft

Glasur:

1. 150 gr mandler
2. 1 1/4 dl sukker
3. 150 gr smør
4. 3 spsk hvedemel
5. 1½ spsk fløde
6. 1 spsk Creme de Salidou (karamelcreme)

Tilbehør:

Creme fraiche eller vanilje is

Sådan gør du:

Bland mel og smør til en smuldret masse, kom vand i og saml dejen. Bred dejen ud i en form ca 26 cm i diameter, og stil den køleskabet i ca. 30 min.

Forbag tærtebunden ved 200 ^{0}C ca. 10 min.

Skræl æblerne og fjern kærnehuset, skær æblerne i tynde både. Bland æblerne med sukker, kardemomme og citronsaft og stil dem tilside.

Smelt smørret til glasuren, kom de hakkede mandler, sukker , sirup, hvedemel og fløde i og giv det et opkog.

Fordel æblerne på den forbagte bund og kom glasuren over.

Bag tærten nederst i ovnen ved 200 ^{0}C i 20-25 min. Serverer tærten med creme fraiche eller vaniljeis og den mousserende dessertvinen Clairette de Die Tradition.