Epleterte



Ingredienser

Tertedeig:
185 g hvetemel
100 g kaldt smør
2 ss kaldt vann

Eplefyll:
2 store epler
2 ss sukker

Kremfyll:
1 egg
2 ss sukker
1 dl kremfløte
1 ss søt, lys likør (se tips)

Fremgangsmåte

Ha mel, smør i skiver (bruk ostehøvel) og vann i en food prosessor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Tilsett eventuelt 1/2 ss vann ekstra dersom deigen virker tørr.) Pakk inn i plast og avkjøl deigen i 15 min.

Legg bakepapir med litt mel både under og over deigen og kjevle over, slik at du får en sirkel som dekker bunn og kanter på en smurt, rund paiform som er 26 cm i diameter. Fjern det øverste laget med bakepapir og legg deigen forsiktig over i formen. Trykk til i kantene. Sett formen i kjøleskapet i 15 min.

Prikk deigen med en gaffel. Forstek tertebunnen ved 190°C midt i ovnen i 10 min.

Skrell eplene og del dem i tynne skiver. Legg dem i pent mønster i terten. Dryss over 2 ss sukker. Stek videre midt i ovnen ved 190°C i 15 min.

Pisk sammen egg, sukker, kremfløte og likør men en visp. Hell blandingen over eplene i formen. Stek kaken videre midt i ovnen ved 190°C i ca 30 min, til den er gylden. Avkjøl kaken litt i formen før servering.

Tips

Jeg bruker aprikoslikør i kremfyllet. Kjempegodt!

Server "Epleterten" varm med vaniljekesam eller vaniljeis, gjerne med et lite kaneldryss.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/epleterte