Fransk aprikosterte



Ingredienser

Paibunn ("paté brisée"):
♥ 250 g hvetemel
♥ 30 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 1 eggeplomme
♥ 4 ss kaldt vann

Mandelfyll ("frangipane"):
♥ 60 g smør
♥ 60 g sukker
♥ 60 g mandler
♥ 1 egg

Aprikosfyll:
♥ 200 g ferske aprikoser

Fremgangsmåte

Paibunn:
Bland mel og sukker. Smuldre i mykt smør. Tilsett eggeplomme og vann og kna deigen raskt sammen. (Har du food processor kan du i stedet ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet med hakkekniv til deigen samler seg.) Sett deigen kjølig en liten stund.

Kjevle eller trykk deigen så utover i en smurt paiform eller ildfast form (24 cm i diameter). Prikk deigen med en gaffel.

Forstek paibunnen ved 175°C i ca 10 minutter, eller til den har blitt lett gylden.

Mandelfyll:
Smelt smør i en kjele og tilsett sukker og malte mandler. La blandingen surre på svak varme til den får gylden farge. Tilsett egget og slå av varmen på platen. Avkjøl litt og fordel mandelmassen så over paibunnen.

Aprikosfyll:
Del aprikoser i to og fjern stenene. Fordel aprikosene over mandelfyllet med snittsiden vendende opp.

Steking:
Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 15 - 20 minutter, til mandelfyllet har fått farge og aprikosene virker møre. Avkjøl i formen.

Tips

Kaken smaker best samme dag den er laget. Server kaken nystekt, gjerne med vaniljeiskrem og melisdryss.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fransk-aprikosterte