Tarte aux pommes (Fransk epleterte)



Ingredienser

Tertebunn (Paté brisée):
♥ 125 g smør
♥ 80 g melis
♥ 250 g hvetemel
♥ 30 g mandler (kan sløyfes)
♥ 1 egg

Fyll:
♥ 4 epler
♥ 120 g sukker
♥ 80 g smør

Pynt:
♥ 4 epler
♥ 4 ss sukker
♥ 1,5 dl aprikossyltetøy
♥ 1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Tertebunn: Hakk mandlene fint i food processor. Tilsett melis, hvetemel og smør til en kornete masse. Ha i egget og kjør videre til deigen samler seg. Press deigen utover bunn og kanter på en smurt terteform (ca. 30 cm i diameter) og prikk bunnen med en gaffel. Stek tertebunnen midt i ovnen ved 225°C i 15–20 minutter, til den er gyllen. Avkjøl helt før du setter tertebunnen på et passende fat.

Eplemosfyll: Skrell eplene til fyllet og del dem i små biter. Kok eplebitene møre med sukker og smør. Mos blandingen og fyll eplemosen i tertebunnen.

Eplepynt: Til eplepynten oppå kaken deler du først eplene i tynne skiver. Så kommer trikset: Varm halvparten av epleskivene i mikrobølgeovn i noen sekunder. Epleskivene skal bli myke nok til at de kan bøyes uten å knekke. Bruk de myke epleskivene til å forme en vakker eplerosett på midten av kaken. Start med å rulle en epleskive til en stram rull som du legger i midten. Form roseblader rundt denne midten, slik at rosen midt på kaken vokser i størrelse. Legg de andre epleskivene som du ikke har hatt i mikroen i sirkel langs kanten.

Dryss over sukker og stek kaken ved 200°C i 10–15 minutter, så sukkeret karamelliseres. Press aprikossyltetøyet gjennom en sil og bland med litt vann. Ta kaken ut av ovnen og pensle den med aprikosmosen.

Tips

♥ Jeg elsker at det er litt mandler i kakebunnen. Det går imidlertid fint å droppe nøttene når du lager tertebunnen. Tilsett da heller 1 ss ekstra hvetemel i stedet.

♥ Det går fint å lage tertebunnen ferdig dagen i forveien, og så fylle og pynte bunnen med eplemos og eplepynt dagen etter.

♥ Server kaken gjerne sammen med en kule vaniljeis, pisket krem og/eller vaniljesaus.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tarte-aux-pommes-fransk-epleterte