Galette med eple, nektariner og moreller



Ingredienser

Paideig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts kaldt vann

Ferskenkompott (eller bruk 250 g syltetøy, se tips):
♥ 250 g fersken
♥ 50 g sukker
♥ 0,75 dl vann
♥ 0,75 ss potetmel
♥ 1 ss kald vann

Topping:
♥ 1 eple
♥ 3 nektariner
♥ 100 g moreller (se tips)

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 2-3 ss perlesukker
♥ 20 g mandelflak
- -
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Paideig:

Ha mel og sukker i en food processor med hakkekniv og ha oppi smør oppdelt i biter. Kjør food processoren på full hastighet til smøret har fordelt seg helt fint i melet. Ha så i vann og kjør videre til deigen samler seg. Klem deigen til en flat pakke og legg plastfolie rundt deigen. Sett deigen i kjøleskapet i 30 minutter så den blir lettere å kjevle.

Ferskenkompott:

Rens fersken og del i biter. Legg ferskenbitene i en kjele sammen med sukker og vann. Småkok i 10 minutter. Fruktbitene skal da ha blitt myke og noen vil ha løst seg opp. Rør potetmelet sammen med 2 ss kaldt vann i en liten kopp slik at potetmelet løser seg opp. Hell blandingen i den varme, småkokende ferskengrøten i en tynn stråle mens du rører rundt hele tiden. Du vil da merke at ferskengrøten tykner med en eneste gang så du får en passe tykk kompott. Ta kjelen av platen. Avkjøl.

Utkjevling og pynting:

Kjevle ut deigen direkte på bakepapiret på stekeplaten. Det er skal bli en sirkel som er omtrent så stor som stekeplaten, men det er ikke så nøye om kantene blir rette eller ikke. Jeg både kjevler og trykker deigen litt utover med fingrene.

Smør på den avkjølte ferskenkompotten, men la det være en liten kant uten syltetøy helt ytterst.

Del opp eplet og nektarinene i skiver og legg i en sirkel på midten av deigen. La det være en god kant runt hele kaken uten frukt. Fordel over moreller (uten sten) eller frosne kirsebær som jeg har brukt her (se tips).

Så starter brettingen. Ta tak i et hjørne av papiret og brette over en del av deigen. Så drar du forsiktig av bakepapiret og fortsetter med å brette over en ny flik av deigen. Gjenta slik rundt hele kaken, slik at du får en fin dobbelkant med deig som pakker inn frukten.

Pensle over deigkanten med sammenpisket egg. Dryss perlesukkeret både over deigkanten og frukten og dryss deretter over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40-45 minutter. Kaken er klar når deigkanten er gyllenbrun og frukten er myk.

Avkjøl kaken på platen. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Merk at paideigen ikke er særlig søt. Det er derfor godt å bruke ferskenkompott under frukten og å ha et rikelig dryss av perlesukker langs kanten og oppå frukten.

♥ Ferskenkompotten jeg har brukt er halv porsjon av oppskriften du finner her. Du kan i stedet gjerne bruke ferdigkjøpt fruktsyltetøy (ca. 250 gram), enten det er ferskensyltetøy, aprikossyltetøy, eplesyltetøy eller annet du liker.

♥ Bruker du ferske moreller, må du huske å fjerne stenene før du legger dem på kaken. Moreller er ikke i sesong for tiden, så jeg brukte i stedet frosne kirsebær (uten sten), som også ga supert resultat. Frosne kirsbær trenger ikke å tines før du legger dem på kaken.

♥ En Galette smaker best samme dag den er laget. Server gjerne iskrem og/eller vaniljesaus ved siden av.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/galette-med-eple-nektariner-og-moreller