

Æbletærte med kannelsukker



Tærtebund

150 g smør **1)**
150 g sukker
1 æg **2)**
150 g hvedemel

Fyld

3-4 syrlige æbler
1-2 spsk sukker
1 tsk kanel

Tærtebund

Skær smørret i stykker, og pisk det luftigt med sukkeret, enten i en foodprocessor eller med en elpisker. Tilsæt æg og hvedemel, og rør dejen sammen, til den er jævn. Beklæd tærteformen - Ø 25 cm - med bagepapir, og pres dejen jævnt ud i formen, så den dækker formens bund og indvendige kanter.

Fyld

Skyl og halvér æblerne, og fjern kernehuset. Skær æblerne i tynde skiver. Læg skiverne tæt sammen oven på dejen. Bland sukker og kanel, og drys det over æblerne. Bag æbletærten i en 175° varm ovn i 35-40 minutter, og afkøles. Kan serveres med pisket flødeskum eller Creme Fraiche 18%, se næste side.

Tips, vegansk udgave

1) Brug Naturli plantebaseret smørbart - **2)** 2 spsk kartoffelmel.

Kilde: femina.dk

15.11.2015

Creme til en hel tærte

Som tilbehør har min datter anbefalet en meget velsmagende creme, som stammer fra restaurant Zeleste, hvor hun lavede den første gang.

2 dl piskefløde

2 dl creme fraiche 38%

Vaniljesukker, smag til, kan udelades

Citronsaft, smag til

Flormelis, smag til

Det hele piskes ligesom flødeskum til cremen er blevet stiv.