

# Fransk Æbletærte

til 6 - 8 personer

## Mandel dej:

210 gr hvedemel  
100 gr maledede mandler (kan fås fra fx "Svansø")  
2 spsk sukker  
125 gr usaltet smør  
2 spsk vand

## Fyld:

5 mellemstore grønne æbler  
2 spsk citronsaft

1 1/4 dl flormelis  
1 - 2 tsk stødt kanel

2 spsk hvedemel  
4 æg, sammenpiskede  
3 dl piskefløde  
1 stang vanilie - flækkes - kornene skrubes ud

Ovnens forvarmes til 180 gr (ikke varmluft)  
En dyb tærteform (23 cm i diameter) pensles indvendig med olie og drysses med mel på bund og sider. Ryst overflødig mel af.

## Dej:

Bland mel, mandler, sukker og blødgjort smør med en håndmikser eller i en foodprocessor, til dejen har en grynet konsistens. Tilsæt vand og bland til dejen er homogen. Fortsæt æltningen med hænderne på et bord.  
Lad dejen hvile 30 min i køleskab, indpakket i film.

## Fyld:

Skræl æblerne og del dem i kvarte og fjern kærnehuset. Pensel med citronsaft så de ikke bliver brune.

Rul dejen ud, evt. mellem to stykker bagepapir, og beklæd formen med den. Tryk dejen godt ud i kanterne med fingrene og skær det overflødig væk. Læg æblestykkerne i bunden og drys flormelis og kanel over. Forbag den midt i ovnen i 30 min.

Pisk mel og æg sammen i en skål, tilsæt fløde og vaniliekorn og pisk cremen godt sammen.

Tag tærten ud og hæld cremen over, og reducer varmen til 150 gr og færdigbag den yderligere 1 time og 10 min til cremen er blevet fast.

Tærten skal være helt kold før den spises - den er meget massiv og mætter godt. Kan serveres med flødeskum til.



Fransk æbletærte



Æbletærten klar til forbagning



Æbletærten klar til færdigbagning