

Æbletærte med marcipancreme

10 - 12 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

tærteform; ø 22 cm
kagerulle

Mørdej:

1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
150 g flormelis
400 g hvedemel
300 g koldt smør i tern
4 æggeblommer str. M/L

Æble og marcipanfyld:

4 dl letmælk
1 brev Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme
100 g revet marcipan
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
2 syltige æbler i skiver
2 spsk. sukker

1 Mørdej:

Bland mandelmel, sigtet flormelis og hvedemel sammen i en skål. Smuldr smørret i melblandingen til konsistensen er som rasp. Tilsæt æggeblommer og saml dejen hurtigt. Pak dejen ind i husholdningsfilm og læg den i køleskabet i mindst 30 minutter.

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Rul halvdelen af dejen ud i en cirkel på et meldrysset bord til en tykkelse på ca. 4 mm og læg den over i en smurt tærteform (ø 22 cm). Tryk forsigtigt siderne fast og kør kagerullen henover formen, så den overskydende dej fjernes eller skær dejen af med en lille kniv. Prik med en gaffel i bund og sider.

Bag tærtebunden midt i ovnen i 12-15 minutter til den er let gylden. Afkøl tærtebunden helt i formen.

Bagetid: 12 - 15 minutter

2 Æble og marcipanfyld:

Hæld mælken i en skål. Med et piskeris piskes cremepulveret i mælken. Rør marcipan og mandelmel i cremen med en ske og sæt den i køleskabet i 20 minutter. Konsistensen på marcipancremen er meget fast.

Fordel marcipancremen på bunden. Læg de skiveskårene æbler ovenpå. Drys med sukker.

3 Tærtelåg:

Rul resten af dejen ud til en tykkelse på ca. 4 mm og skær 10 strimler med en bredde på ca. 2 ½ cm. Lav et fletlåg på toppen af tærten, som vist på billedet og skær den overskydende dej væk. Rul en pølse af den overskydende dej, læg den rundt i kanten og tryk den flad med en gaffel hele vejen rundt.

Bag tærten midt i ovnen i 35-40 minutter. Hvis mørdejen er ved at blive for mørk, så kom et stykke sølvpapir over.

Afkøl tærten lidt i formen og servér den lun – eventuelt med flødeskum eller creme fraiche tilsat vaniljesukker eller vaniljepasta.

Bagetid: 35 - 40 minutter