

Franske tærter

4 - 6 stk.



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
rivejern

Franske tærter:

1 pakke butterdej
150 g marcipan
100 g blødt smør
150 g sukker plus ekstra til drys
æbler blommer, pærer, figner,
ferskner, abrikoser eller anden frugt
efter smag

Tænd ovnen på 200 °C traditionel ovn.

1 Butterdejen:

Læg butterdejen ud på bordpladen og skær den ud i 4-6 mindre firkanter, eller udstik den til cirkler. Læg dejstykkerne på en bageplade med bagepapir.

2 Marcipan-remonce:

Riv marcipanen. Rør marcipan, blødt smør og sukker sammen indtil remoncen er har en blød og cremet konsistens. Spred et tyndt lag ud over hver af tærterne, efterlad en halv cm fri i kanten af hvert butterdejsstykke.

Skær frugten ud i tynde både og læg dem fint oven på butterdejen. Drys med lidt sukker og bag tærterne ca. 20 minutter eller indtil de er sprøde og gyldne. Når tærterne først er bagt skal de spises med det samme, ellers bliver butterdejen blød og kedelig.

Bagetid: ca. 20 minutter

Tip:

Tærterne kan sagtens forberedes i forvejen og stilles tildækket og køligt natten over. Så kan de bages lige inden, at de skal spises. Servér gerne med flødeskum eller en kugle vaniljeis.



Dr. Oetker Danmark A/S

Opskriften er venligst udlånt af Cecilie Svensson, forfatter af kogebogen
"Sødt, Sådan!"



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233
