



Æbletærte – vindertærten

Fremstillet af: Rasmus Pape Selsing

Vinderen ved sydhavsøernes frugtfestival 2016



Lyst til at lære.

Æbletærte – vindertærten

Produkt:	Creme Anglaise
Mængde	Råvarer
330 g.	Fløde
115 g.	Past. Æggeblommer
65 g.	Sukker
46 g.	Citronsaft
3,5 g.	Kanel
3,5 g.	Husblas
30 g.	Grand marnier
165 g.	Mascapone
758 g.	I alt

1	Husblas sættes i blød i koldt vand.
2	Fløde, æg, sukker, citronsaft og kanel legeres op til 82°C
3	Tilsæt den udblødte husblas
4	Grand marnier tilsættes
5	Det hele hældes over mascaponecremen, og det røres ensartet.
6	Fordel cremen i 4 kageringe, der er foret med husholdningsfilm i bunden.
7	Sæt cremen i fryseren, indtil den er helt kold.

Produkt:	Grundmasse
Mængde	Råvarer
160 g.	Kranse mandel XX
160 g.	Sukker
160 g.	Smør
160 g.	Æg
145 g.	Hvedemel
310 g.	Æbletern
65 g.	Ristede hasselnødder
70 g.	Æblemost
1230 g.	I alt

1	Bland sukker og kranse mandel klumpfrit
2	Smør tilsættes lidt ad gangen.
3	Æg tilsættes lidt ad gangen.
4	Hvedemel tilsættes og massen røres grundigt sammen.
5	Tilsæt æbletern og most, og rør det i massen indtil den er ensartet.

	Samling af kagen.
1	En tærtering á 18cm Ø fores med linsedej rullet ned på 3 mm.
2	290 g. grundmasse hældes i formen, og bages ved 175°C i ca. 30 min.
3	Når kagen er bagt, vendes den på hovedet, så oversiden bliver flad.
4	Den frosne Creme Anglaise lægges oven på den afkølede tærtebund.
5	Kagen dekoreres med tyndskåret æbler der har ligget i citronvand.
6	Afslutningsvis pyntes kagen af med chokoladearbejde eller andet pynt efter smag.

Æbletærte - vindertærten
