

@www.madforsjov.dk 2010

Æbletærte med kaffecreme og drys

Ingredienser æbletærte

4 æbler -175 gr smør – 125 gr sukker – 3 æg – reven skal af 1 citron – 180 gr mel – 2 tsk bagepulver – 1 spsk whisky – 50 gr florsukker

Fremgangsmåde

Fjern kernehuset fra æblerne og skær dem i små stykker. Rør sukker og smør, til det er lyst og skummende. Tilsæt æggene et ad gangen. Kom derefter citronskal og æblestykker i dejen. Bland mel og bagepulver. Vend det i dejen og tilsæt en anelse salt plus whisky.

Smør en springform og fyld dejen i, bag tærten i ovnen ved 220 grader i ca. 35 min. Tag æbletærten ud af formen og drys med florsukker. Skær i trekanter og server den varm med kaffecreme.

Ingredienser kaffecreme

1 ¼ dl stærk kaffe – 100 gr sukker – 2 ½ dl piskefløde

Fremgangsmåde

Kom sukkeret i en gryde. Varm det op og lad det brune. Hæld den varme kaffe ved og lad det småkoge i ca. 10 min. Pisk fløden stiv og vend den afkølede kaffe. Kom cremen i en glasskål der stilles i fryseren i ca. 10 min.

