

APPELSINTÆRTE MED CHOKOLADESAUCE OG FLØDESKUM

INGREDIENSER APPELSINTÆRTE

70 g smør – 80 g rørsukker – ca 2 appelsiner – 2 plader buterdej

FREMGANGSMÅDE

Rør smør og sukker sammen. Smør det ud over tærteformens bund, der er beklædt med fugtet sliplet bagepapir. Sæt fadet i køleskabet. Når smørret er afkølet, skæres appelsiner i meget tynde skiver, der lægges lagdelt på smørret. Dækkes med tyndt udrullet buterdej. Butterdejen prikkes med en gaffel og bages i forvarmet ovn ved 180 grader i ca. 30 min. Når tærten er bagt, vendes den ud på et fad, bagepapiret fjernes forsigtigt og kagen serveres. Hvis overfladen ikke er rigtig karamelliseret, stilles tærten et par minutter under grillen.

www.madforsjov.dk

INGREDIENSER CHOKOLADESAUCE

1 dl lys sirup – 1 dl piskefløde – 100 g mørk chokolade

FREMGANGSMÅDE

Varm sirup og piskefløde op til kogepunktet under omrøring. Kom chokoladen i og lad det smelte under stadig omrøring.

PYNT

2 ½ dl piskefløde pisket til flødeskum – lidt kakao i en sigte