

Æbletærte m/ whisky karamel og ananas sirup

Smør til form
15-20 cm i diameter

Topping

75 gr smør
50 gr brun farin
50 gr rørsukker
4-5 stk æbler

Dej

100 gr mandler
125 gr smør
200 gr rørsukker
1 tsk vaniljesukker
3 stk små æg
125 gr mel
1 tsk bagepulver

Karamel

200 sukker
2 dl fløde
3/4 dl whisky
salt

Ananas

250 gr ananas kød
125 gr sukker
1/2 dl honning
1 stk lime
rød syre til pynt

Smør formen godt med smør.

Skær smøret ud i skiver og dæk bunden af formen, bland farin og rørsukker og hæld det over smørret.

Skræl æbler, fjern kernehuset og skær æblerne i både og læg dem over sukkeret.

Dej

Smut mandlerne og blend dem fint, bland smør, rørsukker og vaniljesukker godt sammen med en håndmikser, tilsæt et æg ad gangen og rør det til en cremet masse, vend mandlerne i, bland mel og bagepulver sammen og vendes i dejen og røres godt sammen.

Hæld dejen over tærten, bages i ovnen ved 180 grader i ca 50 min, stik i den med en pind .

Hænger dejen ved skal den bage lidt længere, når kagen er bagt hviler den i ca 10 min inden den vendes ud.

Karamel

Karameliser sukker i en gryde til det er gyldent, koges med fløden til sukkeret er opløst og det er blevet jævnt, tilsæt whisky og lidt salt.

Ananas

Hak ananas kødet, koges med sukker, honning og lime saft til det tykner, sigt massen og sættes til side inden brug.