

Æbletærte med marcipan



Ingredienser:

- 100 g smør
- 200 g hvedemel
- 75 g sukker
- 1 tsk salt
- 1 lille æg
- 600 g æbler
- 2 spsk sukker
- 150 g marcipan
- Kanelsukker
- Fløde til flødeskum

How to:

1. Hæld smør, mel, 75 g sukker og salt i en fodprocessor og kør til det er grynet masse
2. Tilsæt æg og kør til dejen har samlet sig
3. Lad dejen hvile i 20 min i køleskab
4. Tænd ovnen på 175 grader
5. Rul dejen ud og pres det ind i et smurt tærtefad, prik huller i dejen med en gaffel og dæk den med stanniol og bag den i 18 min
6. Vask æblerne og skær dem i kvarte og fjern kernehuset
7. Skær dem så i tynde både og vend dem i sukker

- 8. Riv og fordel marcipanen i den for bagte tærtebund**
- 9. Arranger æblerne oven på og bag tærten i 30 min**
- 10. Drys med kanelsukker og server med piskefløde**