

ÆBLETÆRTE

8-10 personer

150 g smør
1½ dl sukker
1 æg
3 dl hvedemel
1 tsk. bagepulver

Fyld:

3 faste æbler
2 dl cremefraiche 18%
1 dl sukker
2 æg

Sæt ovnen på 200°. Rør smør og sukker luftigt. Tilsæt ægget. Bland mel og bagepulver og vend dette i. Kom dejen i en smurt og meldrysset springform - ca. 24 cm i diameter. Bag i den nederste del af ovnen i ca. 10 min.

Fyld: Pisk cremefraiche, sukker og æg sammen. Skræl æblerne, fjern kernerne og skær i både. Tag kagen ud af ovnen og hæld fyldet på. Fordel æblebådene over fyldet. Bages i yderligere 30-35 min.

Lad kagen køle af. Sigt eventuelt lidt flormelis over.
Serveres evt. med flødeskum eller cremefraiche.

Tips: Der kan anvendes pærer i stedet for æbler.

