Fransk epleterte



Ingredienser

Paideig:
150 g hvetemel
100 g smør
1,5 ss kaldt vann

Fyll:
5 epler
3 ss sukker
1 ts kanel

Etter steking:
1 dl aprikossyltetøy

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Ha i vann og kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også lages raskt i food processor med hakkekniv.)

Trykk deigen utover i en godt smurt paiform (24 cm i diameter).

Skrell eplene og del dem i skiver. Legg dem tett i tett på paibunnen. Dryss over sukker og kanel.

Stek paien på rist nederst i ovnen ved 225°C i 15 min. Flytt paien så til midterste rille og stek i 15 min til.

Ta kaken ut av ovnen og pensle aprikossyltetøy over den varme kaken. Avkjøl litt før servering.

Tips

Press aprikossyltetøyet igjennom en sil før du smører den over paien, slik at alle klumper fjernes.

"Fransk epleterte" smaker nydelig servert lunken sammen med pisket krem.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-epleterte