Enkel epleterte

Ingredienser



2 plater butterdeig
2 ss eplemos
1 stort eple
- -
1 ts kanel
2 ss hakkede nøtter
2 ss brunt sukker
2 ss smeltet smør

Fremgangsmåte

Tin butterdeigsplatene (dette tar ca 20 min). Kjevle ut hver plate til en såpass stor firkant at du kan skjære ut en sirkel som er på størrelse med en CD plate (ja, jeg brukte faktisk det som mal...). Alternativt kan du lage firkantede terter ved å kjevle ut hver butterdeigsplate til dobbel størrelse og dele på midten så du får fire firkanter.

Legg butterdeigsbunnene på bakepapirdekket stekeplate. Smør et tynt lag eplemos på hver bunn og legg over tynne epleskiver lett overlappende. Dryss over kanel, hakkede nøtter og brunt sukker. Drypp over litt smeltet smør til slutt.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15 min.

Tips

Disse epletertene bør serveres varme og helt nystekte, gjerne med litt pisket krem.

- -

"The friendly cow all red and white,
I love with all my heart:
She gives me cream with all her might,
To eat with apple-tart."

(Robert Louis Stevenson, fra diktet "The cow")

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

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