Amerikansk eplesmørterte (Apple Butter Caramel Tart)



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 6 dl hvetemel
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 200 g smør
♥ 1 egg
♥ 2 ss vann

Fyll:
♥ 100 g store havregryn
♥ 1 glass Stonewall Kitchen Caramel Apple Butter (eple- og karamellsaus, 350 g)
♥ 3 store epler

Pynt:
♥ 1 glass Stonewall Kitchen Apple Cinnamon Jelly (eplegelé med kanelsmak, 350 g)

Fremgangsmåte

Tertebunn:

Ha mel, sukker, vaniljesukker og bakepulver i en food processor med hakkekniv. Tilsett mykt smør og kjør dette sammen slik at smøret smuldrer seg fint med det tørre. Tilsett egget og vann og kjør videre til deigen samler seg.

(Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet med fingrene. Tilsett deretter de øvrige ingrediensene og kna deigen raskt sammen). Sett deigen i kjøleskapet i 30-60 min.

Bruk en terteform eller paiform med høye kanter (ca 26 cm i diameter) som du smører eller sprayer lett med formfett. Kle bunn og kanter av formen med et nokså tykt lag mørdeig. Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen krymper nedover i kantene under stekingen). Forstek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Ta bunnen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien.

Eplefyll:

Dryss havregrynene jevnt over bunnen. Hell så eplesausen Caramel Apple Butter over havregrynene. Jevn til overflaten.

Rens eplene og del dem i skiver. Fordel disse over fyllet.

Stek epleterten videre midt i ovnen ved 200°C i ca 25 minutter, til den er gjennomstekt.

Ta kaken ut av ovnen. Varm opp eplegeléen Cinnamon Apple Jelly i mikroen, slik at den får flytende konsistens, og mens kaken fortsatt er varm, fordeler du den flytende eplegeléen over eplene og mørdeigskanten.

Avkjøl kaken til i noen timer i kjøleskapet, eller la den stå til dagen etter, så eplegeléen stivner igjen.

Tips

♥ Produkter fra Stonewall Kitchen fås kjøpt i mange butikker rundt omkring i landet, særlig i Meny-butikker og delikatesseforretninger. Hvis du er usikker på hvor man får tak i produktene der du bor, kan du sende en e-post til forhandleren Oluf Lorentzen AS på adressen firmapost@oluf.no eller til meg på adressen kristine@detsoteliv.no - så finner vi ut av det for deg!

♥ Jeg synes denne eplekaken smakte helt fantastisk sammen med denne crème brûlée-iskremen fra Diplom-Is, som har deilig karamell og vaniljesmak.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikansk-eplesmorterte-apple-butter-caramel-tart