



Tarte Flambée - Dessertversionen

Her er en dessertversion af den elskede Tarte Flambée, eksempelvis med æbler, kanel, lidt abrikosmarmelade og vaniljeis til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

Ingredienser til tærtedej:

- 250 g hvedemel
- 1,5 tsk. salt
- 2 spsk. olivenolie
- Ca. 1,5 dl vand
- 200 g flødeost

Ingredienser til topping:

- 1,5 dl cremefraiche
- 1 æggeblomme
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids stødt muskatnød
- 2 spsk. rørsukker
- 2 æbler
- 1 tsk. stødt kanel
- 2 pærer
- Ca. 50 g god mørk chokolade, revet
- Lidt citronsaft

Tilbehør: Evt. lidt abrikosmarmelade eller vaniljeis, men de kan sagtens serveres alene!

Andre topping-idéer: Hakkeede nødder, hindbær, mango (tilføj, lige når du tager tærten med flødeosteblanding ud af ovnen), banan og chokolade. Og ellers alt det, din fantasi og søde tand kan finde på!



Til denne ret anbefaler vi



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436





Fremgangsmåde

Varm ovnen op til 275 grader (kræver høj varme).

Rør mel, salt, olie og vand i en skål, indtil det bliver til en jævn dej, som ikke klistrer. Del i to kugler og sæt til side. Dette kan du lave i forvejen. Gem dejen i en plasticpose i køleskabet.

Rør flødeost, cremefraiche, æggeblomme, salt, muskatnød og sukker sammen. Sæt til side.

Skræl to æbler og to pærer, og skær dem i fine både. Dryp lidt citronsaft på dem for at undgå, at de bliver brune.

Rul en af dejkuglerne helt tyndt ud (2-3 mm tyk) og kom den på en bageplade dækket med bagepapir. Smør halvdelen af flødeosteblandingen på dejen og fordel æbler og kanel udover.

Bag tærten, indtil dejen er gylden (ca. 10-12 min.). Servér straks. Lav pæretærten imens.

Rul den anden dejkugle, og læg den på en bageplade dækket med bagepapir. Smør resten af flødeosteblandingen på dejen, og fordel pærer og chokolade. Bag på samme måde som æbletærten.