

ELISABETH EMTOFT RIKKE HOLM GITTE VÆRUM KRISTENSEN

Tænd på tærter



tryl med tilbehør

DE LÆKRE, DE LETTE, DE SØDE
OG DE SÆRLIG SPRØDE

Crumble

TIL EN FORM PÅ 28 CM I DIAMETER

En hurtig måde at lave en tærte på er at lægge frugt eller bær i et fad og lave en smuldre- eller crumbledej som den nedenfor.

100 g smør

100 g mel (1½ dl)

100 g brun farin (1 dl) (til bær
bruges sukker)

75 g havregryn (2 dl)

1 tsk vaniljesukker

75 g (1 dl) hakkede mandler,
hasselnødder eller valnødder.

Kan udelades.

*Alle ingredienser smuldres
sammen og drysses hen over frugt
eller bær.*

Tærter Crumble

Apple crumble

Fidusen i denne tærte ligger i sukkeret. Man skal bruge mørkt muscovadosukker, som er uraffineret rørsukker med et højt indhold af sirup. Heldigvis er det blevet let at få fat i muscovadosukker, men vi kan bedst lide den, der hedder Billingtons – den giver kagen en let lakridsagtig smag. Opskriften her er til et godt tykt kagelåg, og hvis det skal være rigtigt overdådigt, så lav en portion toffeesauce og server den til.

BAGES VED 200° I CIRKA

35 MINUTTER

FYLD

ca. 900 g æbler med skræl

2 portioner crumble se, side 20

Æblerne udkærnes, skæres i både og lægges i et tærtefad. Smulderet hældes over æblerne, og der drysses med nødderne. Sørg for, at de bliver blandet lidt ned i det øverste crumblelag. Tærten er færdig, når den er gylden og sprød.

Kan serveres med toffeesauce, se side 131, samt koldt flødeskum eller vaniljeis, se side 131.

Rabarbercrumble

Når de første rabarber er modne, er sommeren på vej, og så skal der festes. Denne crumble bages i ovnen på et kvarter. Smør den godt lun som kold med vaniljeis, se side 131, eller let pisk flødeskum.

BAGES VED 200° I CIRKA

40 MINUTTER

FYLD

900 g rabarber

250 g sukker

1 spsk vaniljesukker

100 g knuste makroner

CRUMBLE

1½ portion crumble, se side 20, brug mandler

Skær rabarberne i stykker på 1 cm. Smør et ildfast fad med smør. Bland fyldet og hæld det i fadet. Bland crumbelen, så det bliver til en smuldredej – den må ikke klumpe sammen. Fordel den jævnt over fyldet. Bag tærten på nederste rille i ovnen. Når den er gylden, og det bobler op i siderne, er den færdig.