



# Rødding

æblets by i Salling

Opskrifter fra kagekonkurrencen.  
Æbledag 2. oktober 2010.

## Æbletærte med solbær og ingefær

Fremstillet af Maria Østergaard Olesen og Tanja Jørgensen, Rødding.

Tærten består af en mørdej, smurt med solbærsyltetøj og overhældt med mandelmasse. Efterfølgende et lag æblemos, æblebåde, mandelsplitter og sidst mørdej flettet over. Til en form på 28 cm i diameter.

### Sød basisdej:

- 225 g mel
- 150 g smør
- 110 g flormelis
- 1 æggeblomme

Smørret smuldres i melet, og alt æltes hurtigt sammen. Når dejen har samlet sig til en kugle, lægges den i en pose, trykkes flad og stilles på køl i mindst en halv time.

### Mandelmasse:

- 150 g marcipan eller mandelmel
- 150 g sukker
- 150 g smør
- 3 æg
- 3 spsk mel

Rør marcipan eller mandelmel og sukker til smuld, rør smørret i lidt efter lidt. Til sidst røres æggene i ét ad gangen sammen med melet.

Et tærtefad fores med den søde basisdej (ca. 1/3 gemmes til låget), og smøres med 5 spsk solbærsyltetøj. Mandelmassen fordeles ovenpå. Tærten forbages ved 190 grader i 30-35 minutter, eller indtil mandelmassen netop har sat sig, men stadig er lys.

### Fyld

- 400 g. æblegrød (køb den færdig eller kog 3-4 æbler til grød med lidt sukker og vanilje)
- 1-2 tsk syltet, finthakket ingefær
- 600 g æbler i både
- 75 g hakkede mandler

Æblegrøden røres med ingefær og fordeles på den forbagte bund næsten ud til kanten, ellers svømmer det ud over kanten under bagningen. Æblebådene lægges oven på æblegrøden i et pænt mønster. Mandelsplitter drysses over. Resten af mørdejen rulles ud, skæres i strimler og laves til flet oven på æblerne og mandlerne. Tærten bages med fyld ved 190 grader i 20-25 minutter, indtil den er gylden. Når tærten er lettere afkølet pensles med abrikosering.

### Abrikosering:

- 1/2 dl abrikosmarmelade
- 3 spsk vand

Marmelade og vand blandes, koges op med hinanden og pensles på tærten med en bagepensel. Det er nemmest at abrikosere, mens tærten stadig er lun, så fordeler blandingen sig mest jævnt.

Tærten serveres med cremefraiche, flødeskum eller vaniljeis.