

Æbletærte på grill

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 45 min.

Velegnet på grill

Ingredienser

Sød mørdej

375 g. hvedemel

75 g. flormelis

180 g. usaltet smør, skåret i tern

1 ½ usprøjtet appelsin

1 ½ vanillestang

1 ½ stort æg

¾ dl. mælk

Fyld

2 store æbler

120 g. sukker

2 spsk. mel

1 tsk. stødt kanel

Pensling/Drys

1 æggeblomme

2-3 spsk. vand

2 spsk sukker

1 tsk kanel

Beskrivelse

Forberedelse af mørdej

Sigt mel og flormelis i en stor skål. Gnid smørret ind i blandingen med fingrene. Flæk vanillestangen og skrab kornene ud og vend dem i melblandingen. Tilsæt samtidig revet appelsinskal.

Pisk ægget let og brug det sammen med mælken til at samle dejen og form den til en kugle. Det skal helst gå hurtigt at samle den, ellers bliver den blød og elastisk i stedet for fast og sprød. Drys dejen med lidt mel og klap den fladere (ca. 2½ cm høj). Pak den ind i husholdningsfilm og lad den hvile i køleskabet i mindst en ½ time.

Forberedelse af tærten

Tag en tærteform frem som kan holde til at komme på grillen. F.eks. en form i staniol. Tag dejen ud af husholdningsfilmen og del den i to. Rul den ene del ud i ½ cms tykkelse. Husk at vende den jævnlige mens du ruller den ud. Rul dejen let om kagerullen og vikl den ud igen over formen. Sørg for at dejen kommer ud i alle vinkler og op ad siden. Lad det overskydende dej hænge ud over kanten. Kør kagerullen en enkelt gang rundt på formens kant for at fjerne det overskydende dej.

Æblerne skrælles og skæres i 2-3 mm. tykke skiver. Bland sukker, mel og kanel sammen i en skål og rør det sammen, til det bliver til en ensartet blanding. Kom æbleskiverne i skålen og vend dem godt rundt. Fordel dem godt i tærteformen.

Rul den anden halvdel af dejen ud ligesom den første del. Rul dejen let om kagerullen og vikl den ud igen over tærten. Skær overskydende dej af. Tag alt det overskydende dej både fra første og anden omgang og rul det ud i en firkant. Skær 1½ cm brede strimler og kom dem på tværs over dejen.

Pisk æggeblommern og vandet let sammen og pensel dejen. Drys med en blanding af sukker og kanel.

Tilberedelse af tærten

Æbletærten bages i 45 minutter ved 200 grader i grillen på en opvarmet pizzasten. Lad den hvile i små 10 minutter inden den serveres lun.

Server med enten creme fraiche, vaniljecreme eller is.