

Mor Lizzi's opskrifter.

Æbletærte.

140 g hvedemel,
70 g smør,
1 æggeblomme,
1-2 spsk. koldt vand,
1 nip salt,
1 spsk. sukker

Fyld:

Ca. 1 kg æbler, gerne Belle de Boskoop,
ca. 1 dl sukker, afhængig af æblernes sødme,
2 spsk. kanel,
2 tsk. majsstivelse,
bønner eller linser til bagning

Hæld melet ud på køkkenbordet og kom salt og sukker i.
Hak smørret i mindre stykker i melet, til det ligner revet parmesanost.
Lav en fordybning i midten og kom æggeblommer og 1 spsk. vand heri.
Saml hurtigt dejen, så den bliver glat.
Der skal eventuelt bruges 2 spsk. vand.

ELLER:

Skær smørret i mindre stykker.

Kom smør, mel og salt i foodprocessor og kør med kniven kort tid, til blandingen ligner parmesanost.

Skift til dejkrog og tilsæt æggeblomme og vand, mens der køres ved høj hastighed kort tid, til dejen er samlet til en klump.

Lad dejen hvile i køleskab i 1/2 time.

Rul dejen ud på et mel bestrøet bord, evt. mellem to stykker plastfolie.

Læg den i en tærteform med en diameter på 25 cm.

Tryk siderne grundigt til og prik bunden med en gaffel.

Lav et indlæg af bagepapir og hæld tørrede bønner i, så dejen tynges.

Dette hindrer, at den hæver under bagningen.

Sæt tærtebunden i en 225 grader varm ovn, cirka 10 minutter.

Tag tærtebunden ud, fjern papir og bønner (bønnerne kan genbruges), og stil tærtebunden tilbage i ovnen.

Bag yderligere 10 minutter, til bunden er tør, men ikke brun.

Fyld:

Skræl æblerne og del dem i både.

Kom æble bådene i en skål og bland dem med sukker, kanel og majsstivelse.

Hæld fyldet i tærtebunden, skru ned til 190 grader og bag tærten cirka 25 minutter mere, til den er gennembagt og lysebrun.