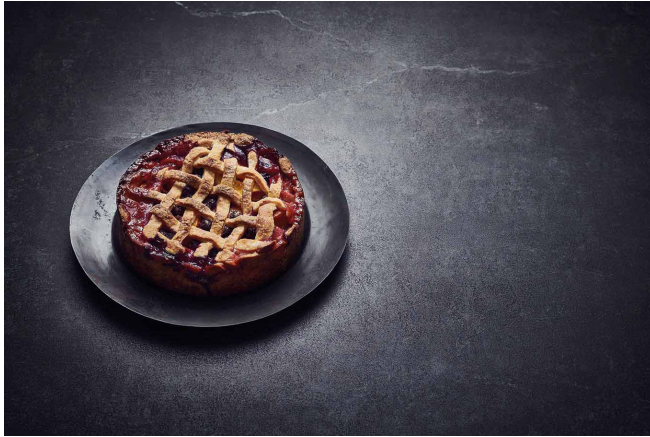




Frugttærte

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	30 Min.
Tilberedningstid	55 Min.
Styk	8
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med nektariner og blåbær

Kagedej

300 g hvedemel

75 g sukker

½ tsk salt

175 g smør, koldt, i terninger

1 æg

Fyld

1 kg nektariner

200 g blåbær

50 g sukker

2 spsk majsstivelse

1 ubehandlet citron, en smule revet skal og saft

Formning

smør til smøring

mel til udrulning

2 spsk knuste mandler

2 spsk rørsukker





Kagedej

Bland mel med sukker og salt, tilsæt smør, og form det hele til en smuldret masse med hænderne. Tilsæt æg, og ælt hurtigt massen sammen til en dej.

Tildæk dejen, og anbring den køligt i 30 minutter.

Fyld

Skær nektarinerne i 1 cm store terninger. Bland dem med de resterende ingredienser i en skål.

Formning

Smør springformen med smør.

Drys mel på en arbejdsplade og rul 2/3 af kagedejen ud i en cirkel med en tykkelse på ca. 5 mm. Anbring den udrullede dej i en springform, tryk den fast i bunden, og form en 5 cm høj kant. Stik i dejbunden med en gaffel. Fordel mandlerne på dejen.

Kom fyldet i formen, og fordel det jævnt.

Rul den resterende dej ud i en tykkelse på ca. 5 mm, og skær den i 1 cm brede strimler. Læg strimlerne oven på fyldet i et gittermønster, og tryk dem en smule fast i kanten. Drys rørsukker over.

Bagning

Forvarm ovnen med PizzaPlus til 180 °C.

Bag kagen på en ovnrist på den midterste hylde i 55 minutter.

Tag frugtterne ud af formen, og lad den køle af på en ovnrist.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 180°C i PizzaPlus

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

PizzaPlus 180°C i 55 Min.

Tips

I stedet for nektariner kan der alt efter sæson anvendes stenfrugter efter smag og behag.

Tilbehør

Springform ø26 cm

Ovnrist





Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023

