Frugttærte

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Hviletid	30 Min.
Tilberedningstid	45 Min.
Styk	1
Apparat	Combair V2000 fra 2021

Sprød dej, masser af frugt og cremet fyld. Uanset om det er blommer, æbler eller kirsebær – der er næppe en frugt, der ikke er egnet til en saftig tærte. Uanset om det er hasselnødder, mandler eller rasp, hjemmelavet eller købt dej - frugttærter egner sig perfekt til sæsonens saftige frugter.

Dej

250 g hvedemel

½ tsk. salt

150 g smør, koldt, i terninger

3 spsk. iskoldt vand

Formning

en smule hvedemel til formning

Fyld

40 g knuste hasselnødder

1 kg sæsonens frugter, i skiver (f.eks. abrikoser, blommer, æbler og/eller kirsebær)

250 ml let fløde

2 æg

2 spsk. sukker

Dej

Bland mel og salt i en skål. Tilsæt smørterninger, bland hurtigt til en smuldrende masse med hånden. Hæld vand i, bland til en dej, må ikke æltes. Dæk dejen til, og anbring den køligt i min. 30 minutter.

Formning

Rul dejen ud på noget mel i ca. 2 mm tykkelse, læg den i den forberedte form, stik huller i bunden med en gaffel, dæk den til og lad dejen stå køligt i mindst 15 minutter.

Tærte

Forvarm ovnen med PizzaPlus til 180 °C. Spred hasselnødder i bunden, læg frugt ovenpå. Bland let fløde, æg og sukker i et målebæger, og hæld det over frugten. Sæt formen på en ovnrist i den forvarmede ovn, og bag i ca. 45 minutter. Tag frugttærten ud, og lad den køle lidt af.

(For)varm ovnrummet til 180 °C i PizzaPlus

Sæt bagværket ind

PizzaPlus 180 °C i 45 Min.

Tips

I starten blandes smør og mel med en dejskraber. Hændernes varme smelter smørret, hvilket bør undgås så meget som muligt.

I stedet for at blive lavet i hånden kan dejen også laves med en foodprocessor. Findel mel, salt og smørterninger, tilsæt vand, findel yderligere, sammenføjes på arbejdsfladen og afkøles som beskrevet.

Tilbehør

Tærteform (ca. ø28-30 cm), dækket med bagepapir eller smurt, drysset med mel

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den	16.04.2026