



# 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 ovnrister 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

Ovnrister

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

16.04.2026

