

Æbletærte med karamelbund



En virkelig lækker æbletærte med en mild smag af karamel.

Jeg har opskriften fra Lone Landmand - jeg bruger dog en mindre tærteform end hende, da jeg synes der var for lidt dej.

Bund

2,5 dl mel

5 spsk rørsukker

½ tsk bagepulver

100 g smør, smeltet

Fyld

1 citron, saften

2 store æbler

250 g kondenseret mælk

Tænd ovnen på 150 grader.

Smør en tærteform – min er på ca 20 cm i diameter.
Skræl æblerne og skær dem i tynde skiver. Kom dem
i en skål og bland dem godt med citronsaft.



Bland mel, sukker og bagepulver i en skål. Tilsæt det
smeltede smør og rør dejen godt sammen.

Pres dejen ud i et tærtefad. Jeg bruger først fingrene
og så bagsiden af en ske.

Kom æblerne på bunden – ikke citronsaften - og hæld
kondenseret mælk over.



Sæt tærten i ovnen i 15 min.

Skru nu ovnen op til 175 grader og bag videre i 55-60 min.

Lad tærten køle lidt af og server med lidt is til.



