

FRANSK GALETTE MED ÆBLE



4 pers.



45 min

Galette

- 1 butterdej
- 3-4 æbler
- 80 g sukker
- 2 tsk. stødt kanel
- 1 sammenpisket æg eller mælk til pensling

Pynt og serveringsforslag

- 1 spsk. flormelis
- Vaniljeis eller creme fraiche

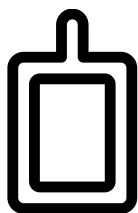


Variation

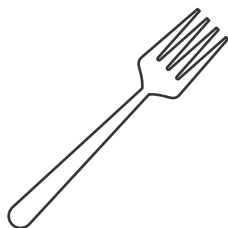
Du kan variere opskriften ved at tilføje 50g revet marcipan, som du placerer under de skiveskårede æbler. Hvis du gør dette, så nøjes med 50 g sukker på toppen

Fransk galette med æble

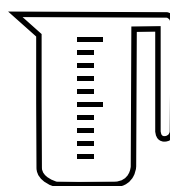
1 skærebræt



1 gaffel



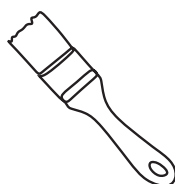
1 lille sigte



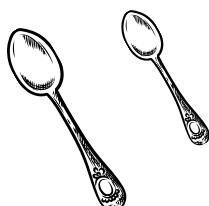
1 stor kniv



1 pensel



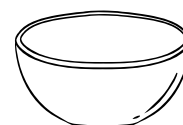
1 spiseske og 1
teske



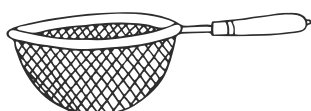
1 røreskål



2 små skåle



1 lille sigte



SÅDAN GØR I

Fransk galette

1. Tænd ovnen på 200 grader, varmluft
2. Placer butterdejen ud på et stykke bagepapir på en bageplade.
Brug hele dejen, så tærten er firkantet.
3. Skyl og skær æbler i skiver og kasser kernehuset. Fordel æbleskiverne i et flot mønster 3-5 centimeter fra alle kanter
4. Bland sukker og kanel i en lille skål og drys over æblerne
5. Fold kanterne af dejen ind over fyldet og tryk dejen fast
6. Pisk et æg med en gaffel og pensl dejen med det sammenpiskede æg
7. Bag tærten i ca. 25 minutter, til den er flot gylden på toppen
8. Drys eventuelt din galette med flormelis gennem en sigte og servér med det samme, med lidt creme fraiche eller is til

