

Julemazarin med æbler



12 personer

150 g marcipan

150 g sukker

150 g smør

3 æg

75 g hvedemel

1 tsk kanel, stødt

1 tsk ingefær, stødt

1 tsk kardemomme, stødt

2-3 æbler

2 spsk kanelsukker

Riv marcipanen på den grove side af et rivejern og pisk den sammen med sukker og smør, til en luftig masse i en røremaskine eller med en elpisker. Pisk et æg i dejen ad gangen. Rør de tørre ingredienser sammen, sigt og vend dem i dejen.

Smør tærtefadet med lidt ekstra smør og fordel dejen i formen, Ø 30 cm. Skær æblerne ud i tynde både og placer dem sirligt overlappende over dejen.

Drys kagen med lidt kanelsukker og bag den ved 175° i en almindelig ovn i omkring 40 minutter.

Server kagen lun, gerne med en kugle god vaniljeis eller creme fraiche til, se næste side.

Kilde: inspireret af emilobel.dk

05.12.2019

Creme til en hel tærte

Som tilbehør har min datter anbefalet en meget velsmagende creme, som stammer fra restaurant Zeleste, hvor hun lavede den første gang.

2 dl piskefløde

2 dl creme fraiche 38%

Vaniljesukker, smag til, kan udelades

Citronsaft, smag til

Flormelis, smag til

Det hele piskes ligesom flødeskum til cremen er blevet stiv.