

Æble cookie tærte med saltet karamel og pekannødder

Ingrédients

- 150g sukker
- 100g fløde
- 50g halvsaltet smør
- 75g blødt smør
- 40g muscovado sukker
- 30g sukker
- 30g hele æg
- 120g mel
- 1,5g bagepulver
- 125g chokolade efter eget valg (mælkechokolade Jivara for mig)
- 50g valnødder
- 30g smør
- 50g sukker
- 3 æbler
- 200g fløde
- 15g flormelis
- 2 spiseskefulde karamel

Préparation

1. Du har virkelig godt kunne lide den sidste version af min cookie tærte, pære chokolade nød, så her er en anden efterårsopskrift på denne tærte, der altid er nem at lave, men smuk og især lækker, æble, karamel smør & valnødder!
2. Jeg havde foreslået flere versioner på Instagram, og I har stemt i stor flertal for denne, så løftet er givet, jeg lader jer opdage opskriften Ingredienser : Jeg har brugt Jivara chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
3. Jeg har brugt valnødder fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
4. Udstyr : Oblong cirkel De Buyer Perforeret plade Sprøjteposer Sprøjte 12mm Forberedelsestid : 1 time + 15 minutters bagetidTil 8 personer (en cirkel på 30 cm lang og 11 cm bred) : Karamel med saltet smør : sukker fløde halvsaltet smør Forbered en tør karamel med sukkeret.
5. Samtidig varmes fløden.
6. Når karamellen har en smuk ravfarve, deglaceres den gradvist med fløden, mens du passer på sprøjtet.
7. Bland godt og tilsæt derefter smørret skåret i små stykker lidt ad gangen.
8. Hvis nødvendigt kan du bruge en stavblender til at glatte karamellen.
9. Lad den køle helt af.
10. Cookie : blødt smør muscovado sukker sukker hele æg mel 1, bagepulver chokolade efter eget valg (mælkechokolade Jivara for mig) valnødder Bland det bløde smør med de to sukkerarter, og tilsæt derefter ægget.
11. Inkorporer derefter melet og bagepulveret, derefter den hakkede chokolade i små stykker og de hakkede valnødder også.
12. Rul dejen til cookie ud i din smurte cirkel, som er placeret på en bageplade dækket med bagepapir.
13. Du vil have for meget dej, med resten kan du lave som mig mini cookies til at bruge til dekoration af tærten, eller du kan let reducere mængderne af ingredienserne.
14. Bag i den forvarmede ovn ved 180°C i cirka 15 minutters bagetid (5 til 7 minutter for mini cookies).

15. Lad dem køle af og fjern dem fra formen.
16. De karameliserede æbler : smør sukker 3 æbler Skær æblerne i små tern.
17. Læg dem i en pande med smørret og sukkeret og lad dem koge/karamelisere i cirka 15 minutter, mens du rører regelmæssigt.
18. Æblerne skal være godt gyldne og møre.
19. Flødeskum : fløde flormelis 2 spiseskefulde karamel Pisk fløden med flormelis og karamel, indtil du får et flødeskum, der er mere eller mindre fast alt efter din smag.
20. Hæld flødeskum i en sprøjtepose med en glat spids.
21. Montering : Nogle valnødder På cookie bunden, spred karamel, derefter de karameliserede æbler (gem lidt til pynt).
22. Derefter sprøjt flødeskum med karamel, og tilsæt resten af de karameliserede æbler i midten.
23. Pynt med karamel, valnødder og mini cookies og nyd det!