

Pecan tærte

Ingrédients

- 70g smør
- 200g mel
- 10g sukker
- 1 knivspids salt
- 50g deodoriseret kokosolie
- 45g koldt vand
- 1 æg
- 1 teskefuld mælk eller fløde
- 2 æg
- 135g ahornsirup eller majs sirup
- 45g sukker
- 25g muscovadosukker
- 45g smeltet smør
- 2 teskefulde vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids muskatnød
- 1 knivspids stødt nellike
- 240g pekannødder

Préparation

1. Jeg fortsætter med serien af opskrifter inspireret af Amerika, med den berømte Pecan pie, eller tærte med pekannødder.
2. Det er en meget simpel opskrift, der er forholdsvis hurtig at lave, og som du kan tilpasse efter din smag: tøv ikke med at mindske/øge/fjerne visse krydderier, og for dem, der ikke kan lide ahornsirup, kan du erstatte det med majs sirup, du vil få den samme tekstur, men med en neutral smag Udstyr: Piskeris Kagerulle Perforeret bageplade Canneleret cirkel De Buyer Ingredienser: Jeg har brugt ahornsirup og pekannødder Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
3. Forberedelsestid: 40 minutter + cirka 1 time bagetid Til en tærte med 20 cm i diameter: Den brisée dej: smør mel sukker 1 knivspids salt deodoriseret kokosolie koldt vand Til pensling: 1 æg 1 teskefuld mælk eller fløde Bland mel, sukker og salt.
4. Tilsæt det kolde smør skåret i tern, og kokosolien.
5. Tilsæt derefter det kolde vand gradvist, form en kugle og læg den i minimum 2 til 3 timer i køleskabet (helst en nat).
6. Derefter, rull dejen ud og læg den i din cirkel.
7. Læg dejen i minimum 45 minutter i køleskabet eller fryseren.
8. Lige før samling og bagning, pensl blandingen af pisket æg/fløde over hele tærtebunden.
9. FylDET: 2 æg ahornsirup eller majs sirup sukker muscovadosukker smeltet smør 2 teskefulde vaniljeekstrakt 1 knivspids salt 1 teskefuld kanel 1 knivspids muskatnød 1 knivspids stødt nellike pekannødder Bland alle ingredienserne undtagen pekannødderne.
10. Hak pekannødderne groft, og gem nogle hele til pynt (eller ej, du kan også hakke dem alle, din tærte vil få et mere rustikt udseende).
11. Hæld de hakkede pekannødder i tærtebunden, dæk med de hele pekannødder og hæld fylDET over.
12. Bag i den forvarmede ovn ved 175°C i 50 til 60 minutter (hvis fylDET ikke er færdigbagt, og pekannødderne allerede er godt gylDne, kan du dække tærten med et stykke aluminiumsfolie, mens bagningen

afsluttes).

13. Lad den køle helt af, og så kan du nyde den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com