

MORTEN HEIBERG

er BO BEDREs faste dessertkok. Han er kagebogsforfatter og ejer et firma, som fremstiller is, chokolade, saft m.m. til Irma.



DEJ:

250 g hvedemel
125 g smør
½ stang vanilje, kornene af
50 g sukker
lidt salt
1 æg
½ dl koldt vand

FYLD:

270 g sukker
100 g smør
2 stænger vanilje, kornene af
ca. 6 æbler
lidt smør
QS Pastis, anislikør

DEJ:

- Kom hvedemel i en skål, tilsæt smør og vaniljekorn, og gnid det i mindre stykker ud i melet. Tilsæt sukker og salt.
- Tilsæt æg og koldt vand og ælt dejen færdig. Rul dejen ud i ca. 3 mm tykkelse mellem to stykker bagepapir og lad den hvile på en plade i køleskab i ca. 1 time.

FYLD:

- Forvarm ovnen til 180 °.
- Skræl æblerne, fjern kernehuset og behold æblerne hele eller skær dem i kvarte.
- Lav en karamel i en sautérpande eller i et fad (der kan gå i ovnen) af sukkeret. Tilsæt smør. Flæk vaniljestængerne, skrab kornene ud og tilsæt dem. Fordel æblestykkerne på panden og lad dem simre i ca. 10 minutter.
- Stænk en god sjat Pastis over æblerne.



Tarte tatin med anis

Fordel nogle små smørklatter over æblerne. Stil panden eller formen i ovnen, og lad dem bage i ca. 20 minutter.

- Tag dejen ud af køleskabet, og skær dejen ud i en diameter lidt større end formens/pandens diameter. Dæk panden med den udrullede dej og tryk den ned ved kanten af panden, således at æblerne ligger "inden for" dejen. Sæt panden i ovnen, og bag den i ca. 30 minutter.

ANRETNING:

- Vend hurtigt kagen om på et fad, mens den stadig er varm. Stænk igen Pastis over æblerne. Servér den evt. med creme anglaise med masser af vanilje.

