

# Tærter



## Banantærte

50 g margarine  
50 g sukker  
1 tsk vanillesukker og  
2 tsk whisky røres til remonce.  
50 g mandler skoldes, smuttes og hakkes groft.  
75 g margarine smuldrer i  
150 g mel og  
½ tsk sukker  
25 g gær opløses i  
¼ dl mælk og blandes i. Dejen æltes smidig og hæver 20 minutter, før det meste af den rulles ud og lægges i bunden og halvt oppe ad kanten i en smurt eller bagepapirforet springform. Remoncen smøres ud på bunden - og skæres i skiver og lægges over. Af resten af dejen laves strimler, som flettes til låg. Slutteligt drysses med  
2 bananer og de hakkede mandler. Tærten  
1 tsk sukker bages midt i ovnen ved 180° C i 30-35 minutter - overfladen skal være gylden - og serveres lun eller afkølet med  
flødeskum  
eller græsk yoghurt tilsagt med  
vanillesukker efter behag.

## Dadel-cremetærte

75 g pecannøddekerner hakkes groft.  
20-30 dadler halveres og befris for sten.  
2 æg og  
125 g sukker piskes til luftig æggesnaps.  
1 dl rapsolie piskes i.  
½ dl kærnemælk  
120 g mel  
1½ tsk bagepulver samt nødderne røres forsigtigt i, dejen hældes i en bagepapirforet springform, og ⅓ af dadlerne lægges dekorativt udover dejen.  
Tærten bages nu nederst i ovnen ved 180° C i 30-35 minutter.  
1 portion vanillecreme laves klar. Når kagen er færdigbagt, kommes cremen straks over tærten, og der pyntes med de sidste dadler. Tærten står i formen et kvarters tid og tages derefter ud af formen for at afkøle før servering.



## Middelaldertærte

200 g svesker & rosiner  
rødvin

kommes i en kasserolle, og hældes over, indtil frugterne er dækkede. Låget lægges på kasserollen, og frugterne står i blød 8-12 timer, før de koges i 5 minutter.

150 g margarine  
100 g grahamsmel  
eller fuldkornshvedemel  
250 g hvedemel  
75 g honning  
1 æg

og smuldres sammen i en stor skål og samles med og til en ikke for klistret, ikke for tør dej. Dejen stilles koldt 1 time, og rulles derefter ud, skæres til bund, låg og kant. Bunden og kanten lægges i en smurt eller bagepapirforet springform. Bunden prikkes med en gaffel

4-5 æbler

skrælles og skæres i både. Sveske-rosinfyldet fordeles udover bunden, derefter æblebådene. Låget lægges på, prikkes med en gaffel og drysses med

kanel  
evt. sukker

og efter behag. Tærten bages midt i ovnen ved 200° C i 40-45 minutter og serveres lun eller afkølet med

græsk yoghurt  
eller flødeskum

efter behag.

Variation: erstat svesker, rosiner og æbler med rabarberkompot.

## Tærtebunde

75 g margarine  
110- 120 g mel  
1½ spsk sukker  
1 æggeblomme

smuldres i  
og  
i en stor skål - og samles med  
til en ikke for klistret, ikke for tør dej.  
Dejen stilles i køleskabet en halv time og rulles derefter ud  
mellem to lag  
bagepapir og lægges i 2 smurte tærteforme eller springforme.  
Dejen prikkes lidt med en gaffel og  
bages midt i ovnen ved 200° C i 10-12 minutter.  
Bundene køler af, før de fyldes med

evt. vanillecreme  
og frisk frugt  
græsk yoghurt  
eller flødeskum  
vanillesukker  
eller ananassaft

og serveres med  
tilsmagt med  
efter behag.

2 blade husblas  
1½ dl sukkerlage\*  
eller frugtsaft

Tærterne kan også overtrækkes med gele:  
sættes i blød i koldt vand i 5 minutter,  
måles op i en skål, og lidt af det tages fra og varmes op i et glas.  
Husblassen rystes fri af vand, smeltes i væsken i glasset, og væsken røres  
derefter i væsken i skålen.

1 spsk sherry  
eller fx lys rom

kan tilsættes efter behag.  
Når geleen begynder at tykne, hældes den hurtigt ud over tærterne.

\*Fx fra henkogte ferskner.



## Æbletærte express

500 g æblebåde (evt. frosne)  
sukker  
150 g margarine  
1 dl sukker  
2 æg  
cirka ¾ dl marcipan  
1 dl mel

fordeles i en form på cirka 25 cm x 20 cm. Der drysses med lidt  
efter behag.  
smeltes og piskes sammen med  
i en stor skål.  
piskes i, derefter piskes  
massen, og til sidst røres  
forsigtigt i. Dejen hældes over æblebådene, og tærten  
bages midt i ovnen ved 200° C i cirka 35 minutter.  
Den serveres lun eller afkølet med eksempelvis

græsk yoghurt  
eller flødeskum

efter behag.