

Äppeltarte med calvadosdoftande toffeesås

Till 10 portioner

Mördeg:

5 dl vetemjöl
200 g smör, kallt i tärningar
4 msk strösocker
2 ägg
Några droppar bittermandelessens

Fyllning:

1.500 g äpplen
6 msk strösocker
2 tsk malen kanel

Toffeesås:

4 dl strösocker
4 dl vispgrädde
6 msk calvados
4 kvistar färsk rosmarin

6 msk mandelspån
4 dl vaniljvisp

Gör så här.

Hacka alla ingredienser till mördegen, det går bäst om smöret är riktigt kallt. Täck degen med plast och låt den vila i kylan i cirka 20 minuter.

Sätt ugnen på 200 grader.

Kavla ut degen ganska tunt och klä två pajformar, cirka 23 cm i diameter, med degen. Ställ formarna kall i tio minuter, nagga botten med en gaffel och förgrädda skalet mitt i ugnen i 10–15 minuter.

Skala äpplena och skär dem i tunna, kärnfria skivor. Strö lite socker och kanel i botten av pajskalet. Lägg äppelskivor över och fördela resten av sockret och kanelen. Grädda i mitten av ugnen i cirka 15 minuter.

Blanda socker, grädde, calvados och rosmarinkvistar. Koka ihop till en tunn sirapskonsistens. Ta upp rosmarinkvistarna. Ta ut kakan och ringla över glasyren, strö på mandelspån och grädda färdigt i ytterligare cirka 5 minuter.

Servera tartaren ljummen eller rumstempererad med vaniljvisp.