



## Fransk epleterte

### Ingredienser

#### Paideig:

150 g hvetemel  
100 g smør  
1,5 ss kaldt vann

#### Fyll:

5 epler  
3 ss sukker  
1 ts kanel

#### Etter steking:

1 dl aprikosylltetøy



### Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Ha i vann og kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også lages raskt i food processor med hakkekniv.)

Trykk deigen utover i en godt smurt paiform (24 cm i diameter).

Skrell eplene og del dem i skiver. Legg dem tett i tett på paibunnen. Dryss over sukker og kanel.

Stek paien på rist nederst i ovnen ved 225°C i 15 min. Flytt paien så til midterste rille og stek i 15 min til.

Ta kaken ut av ovnen og pensle aprikosylltetøy over den varme kaken. Avkjøl litt før servering.

## Tips

Press aprikossyttetøyet igjennom en sil før du smører den over paien, slik at alle klumper fjernes.

"Fransk epleterte" smaker nydelig servert lunken sammen med pisket krem.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-epleterte>