Fransk kirsebærtærte

Forfattere: Mie Thorborg Pedersen
Faglige temaer: Bagning, Råvarekendskab

Introduktion:
Oplev smagen af kirsebær i denne franske udgave af kirsebærtærte, og læs om kirsebærrets smag og kulturelle betydning gennem tiden.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Fransk kirsebærtærte (Mie Thorborg) (nyt layout).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Fransk kirsebærtærte: Clafoutis

Forfatter:
Mie Thorborg Pedersen

Introduktion:
Oplev smagen af kirsebær i denne franske udgave af kirsebærtærte.
Hvis du lader stenene blive i kirsebærrene, så udvikles der mere smag i form af benzaldehyd under bagning pga. varmen. Men husk at passe på tænderne!



Ingredienser til dej:
60 g hvedemel
½ tsk. bagepulver
3 æg
60 g sukker
3 dl sødmælk
½ vaniljestang

Ingredienser til fyld:
300 g kirsebær
1 spsk. sukker
½ spsk. smør

Formelis til pynt

Fremgangsmåde:

1. Forvarm ovnen til 180 °C.
2. Bland alle ingredienser til dejen med håndmixer/røremaskine til dejen er jævn og glat. Lad dejen hvile i 20 min.
3. Smør et tærtefad, og drys med sukker.
4. Læg kirsebærrene i fadet, og stil fadet i ovnen i 5 min.
5. Tag fadet ud af ovnen, og hæld dejen over kirsebærrene.
6. Sæt fadet i ovnen igen, og bag tærten til den er gyldenbrun, ca. 20-30 min.
7. Drys flormelis på tærten, og server den lun.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv