



Italiaanse Dennepit Tert met Pink Lady® appels

Genoeg vir 8-10



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele:

Tert:

- ♥ 200g (220ml) botter
- ♥ 420g (750ml) koekmeel plus ekstra vir uitrol
- ♥ 10ml bakpoeier
- ♥ 90g (170ml) versiersuiker
- ♥ 3 eiergele
- ♥ 1 heel eier

Vulsel:

- ♥ 6 eiergele
- ♥ 5ml vanieljegeursel
- ♥ 150g (180ml) strooisuiker
- ♥ 20g (45ml) mieliblom
- ♥ 15ml koekmeel
- ♥ 180g (125ml) ricotta
- ♥ 500ml melk
- ♥ skil van 1 suurlemoen
- ♥ 4 Pink Lady® appels geskil en dun skywe gesny
- ♥ 100g dennepitte
- ♥ versiersuiker vir oorsif

Metode:

Tert:

1. Plaas botter en koekmeel in voedselverwerker en pols teen hoë spoed tot mengsel die tekstuur van fynbroodkrukkels het. Voeg bakpoeier en suiker by. Pols weer. Meng eiergele en eier saam. Terwyl menger loop gooi jy eiermengsel geleidelik by tot alles in een deegbal saamkom. Draai bal toe met kleefplastiek en laat rus in yskas vir 20-25 minute.
2. Verhit oond tot 170 °C.
3. Rol koue deeg uit op meelbestrooide oppervlak tot sowat 2 mm dik.
4. Spuit 'n 35 cm-losboomringpan wat 2 cm hoog is met kleefwerende kossproei.
5. Voer pan uit met uitgerolde deeg en sny deeg wat oorhang netjies af met skerp mes.

Vulsel:

1. Meng eiergele, vanielje, suiker, mieliblom en koekmeel met 'n draadkliser in groot mengbak tot gladde mengsel.
2. Bring melk en suurlemoenskil tot kookpunt oor medium hitte. Gooi warm melkmengsel by eiers terwyl jy klits. Gooi mengsel terug in pot en roer oor lae hitte tot mengsel verdik – sowat 5-8 minute. Verwyder van hitte en voeg ricotta by. Roer tot glad. Gooi mengsel in kors. Pak dun laag appels bo-op en sprinkel dennepitte oor.
3. Plaas in oond en bak vir 30-35 minute of tot gestol soos jellie – as die dennepitte te donker raak plaas tinfoelie bo-op.
4. Haal uit oond en laat afkoel in yskas tot yskoud.
5. Sif versiersuiker oor en sit voor.

