



Nem blommetærte

En cobbler er den skønneste og nemmeste tærte man kan forestille sig.
Servér den med is, cremefraiche, flødeskum eller yoghurt.



Bedøm opskrift



60+ min



Aug – Sep



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

6 personer

1 kg **modne blommer**

1 dl rørsukker

1.5 spsk majsstivelse

Dej

2.5 dl hvedemel

1.5 dl sukker

1 knivspids salt

1 tsk bagepulver

75 g smør

½ dl vand

Næringsindhold pr. 100g

Energi	169 kcal
Energi	713 kJ
Kulhydrater	30.1 g
Kostfibre	1.7 g
Fedt	4.6 g
Proteiner	1.4 g

*Opskrift og styling: Louisa Lorang
Foto: Lene Samsø*

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200 grader.
- 2 Flæk blommerne og kassér stenene.
- 3 Skær blommerne i grove både og vend dem med $\frac{1}{2}$ dl sukker og majsstivelse.
- 4 Fordel blommerne i et ovnfast fad med en diameter på ca. 24 cm.
- 5 Bland hvedemel, sukker, salt og bagepulver sammen.
- 6 Skær smørret i tern og smuldr det i melet.
- 7 Saml dejen med koldt vand, brug en ske. Den skal være klistret.
- 8 Læg klatter af dejen ovenpå blommerne.
- 9 Dejen fordeler sig under bagningen og frugten koger op, så sæt gerne en bageplade med bagepapir under din form, for en sikkerheds skyld.
- 10 Bag din cobbler i den varme ovn i ca. 40 minutter eller til den er gylden og gennembagt.
- 11 Servér din cobbler lun med cremefraiche, flødeskum eller vaniljeis til.



Tip

Skru evt. op for sukkeret, hvis dine blommer er meget syrlige.

