



Chokoladetærte med pistacie-dukka og æblesorbet

En skøn dessert f.eks. til nytårsaften. Det hele kan laves dagen i forvejen, så den er perfekt til gæster.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Apr



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4-6 personer.

Chokoladetærte

200 g valnødder

60 g brun farin

1 knivspids salt

65 g smeltet smør

smør til formene

2.5 dl fløde

175 g mørk chokolade, 65%

Æblesorbet

1 kg æble

600 g sukker

1 liter vand

125 g glukose

5.5 spsk citronsaft

Dukkah

1 spsk sesamfrø

1 spsk gule sesamfrø

2 spsk pistaciekerner

1 tsk tørret lavendel

Opskrift og styling: Louisa Lorang

Fotograf: Lene Samsø

Tilberedning

- 1 Blend nødder og sukker i en foodprocessor til nødderne er finthakkede. Kom det smeltede smør i lidt ad gangen.
- 2 Smør en tærteform (helst med løs bund, eller servér i formen).
- 3 Tryk dejen i formen og bag den ved 165 grader i ca. 30 minutter, til den føles fast. Afkøl på bagerist.
- 4 Varm fløden op til lige under kogepunktet. Kom chokoladen i og lad den smelte. Lad cremen køle lidt og hæld den i den afkølede tærtebund.
- 5 Sæt tærten kold til næste dag.
- 6 Skær æblerne fri for kernehuse. Kassér kernehuse og skær æblerne i grove både.
- 7 Kog det hele op ved svag varme i 30 minutter. Sluk og lad det trække i yderligere 30 minutter.
- 8 Sigt gennem et etamine eller et kogt viskestykke. Lad det stå stille og roligt og dryppe, uden at presse. Kassér æblerne og sæt lagen på køl.
- 9 Kør den kolde lage i en ismaskine og sæt den i fryseren i mindst 5 timer inden servering, gerne natten over.
- 10 Rist begge slags sesam på en tør, varm pande. Lad dem køle.
- 11 I mens det kæler af, hak da pistacier og knus lavendel groft.
- 12 Bland sesam, pistacier og lavenden sammen.
- 13 Servér chokoladetærte med æblesorbet og dukkah.



Tip

Du skal bruge en ismaskine til din sorbet, for at den blive helt glat. Har du det ikke, så forsøg med at fryse, piske og fryse igennem et par timer. Det bliver ikke helt det samme, men det bliver godt.

Æblerne har stadig en fin smag og kan f.eks. spises på
yoghurt.

