

Oppskrift

Epleterte med hjemmelaget vaniljeis



1

Kjør mel, sukker, salt, vanilje og kaldt smør i en kjøkkenmaskin med knivblad til finsmuldret.

2

Ha i eggeplomme sukret og kjør til deigen samler seg til en klump.

3

Form deigen til en disk og pakk den inn i plast. La den ligg i kjøleskap i minst 30 minutter.

4

Forvarm ovnen til 200°C. Del epler i skiver og vend med sukker og kanel. Del paideigen i to og kjevle ut deigene på melet bakepapir til rundinger, 2-3 mm tykke. Legg over på bakeplater.

5

Fordel vaniljekrem i midten av paideigen, la ca. 5 cm av kanten være uten krem. Fordel epleskiver utover og brett deigen inn over fyllet slik at du får en kant som

holder det på plass.

6

Pensle kanten med eggeplomme sukret, og stek i ovnen i ca. 25 minutter eller til gyllen.

7

Server varme epleterter med vaniljeis.

8

Vaniljekrem

Visp sammen eggeplomme sukret og sukker i en gryte. Skrap ut frøene av vaniljestangen og tilsett til eggeblandingen.

Visp inn melk og Maizena, og varm opp på middelsvarme under konstant omrøring. La småkoke til den tykner. Sørg for at det ikke blir for varm for da koagulerer eggeplommen.

Hell blandingen over i en glass- eller metallbolle og sett i kaldt vannbad for å avkjøle. Rør av og til under avkjøling for å unngå snerk. Sett kaldt frem til bruk.

9

Hjemmelaget vaniljeis

Splitt vaniljestang i to på langs og skrap ut frøene. Kok opp stang og frø med melk, fløte og sukker, trekk kjelen av platen og la blandingen trekke i ca. 20 minutter.

Pisk eggedosis av eggeplomme sukret. Sil av melkeblanding og visp inn i eggedosisen. Varm opp blandingen til 80 °C under omrøring til det tykner. Avkjøl helt, gjerne over natten og kjør iskremen i iskremmaskin til den er kremet. Ha over i en form og frys hvis den skal serveres senere.

Produkter i denne oppskriften

Eggeplomme Frittg Sukret 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Epleterte

Hvetemel	300 g
Flaksalt	1 ts
Frø fra vaniljestang	1 ts
Smør, kaldt i terninger	160 g
Prior Eggeplomme sukret	200 g
Vaniljekrem (se oppskrift)	
Epler	8 stk
Kanel	4 ts
Sukker	8 ss
Prior Eggeplomme sukret til pensling	
Vaniljekrem	
Prior Eggeplomme sukret	200 g
Sukker	1 dl
Vaniljestang	0,5 stk
Melk	3 dl
Maizena	1 ss
Hjemmelaget vaniljeis	
Vaniljestang	1 stk
Melk	5 dl
Kremfløte	2,5 dl

Vaniljekrem

Hjemmelaget vaniljeis

Sukker	100 g
Prior Eggeplomme sukret	200 g