

# 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](#)

# 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.