Bringebærterte



Ingredienser

Tertebunn:
♥ 300 g hvetemel
♥ 50 g mandler
♥ 150 g melis
♥ 150 g smør
♥ 1 egg

Fyll:
♥ 3 dl hjemmelaget bringebærsyltetøy (se tips)

Pynt:
♥ 400 g friske bringebær

Servering:
♥ rørt bringebærsyltetøy (se tips)
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Tertebunn:
Ha hvetemel, malte mandler og melis i en food processor. Tilsett smør i klatter og kjør blandingen sammen slik at smøret fordeler seg fint i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Ha deretter i malte mandler, melis og egget og kna deigen raskt sammen med hendene.)

Klem deigen utover i en godt smurt terteform (28 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel.

Legg bakepapir på deigen og fyll opp med keramiske bakekuler (tørkede erter eller bønner kan også brukes). Forstek bunnen midt i ovnen ved 200 °C i 15 minutter. Fjern forsiktig bakepapiret med bakekulene (eller ertene/bønnene) og stek bunnen i 5 minutter til. Avkjøl.

Fyll og servering:
Fyll den avkjølte tertebunnen med hjemmelaget bringebærsyltetøy.

Legg friske bringebær tett i tett oppå syltetøyet.

Server bringebærterten gjerne sammen med rørt bringebærsyltetøy og vaniljeis.

Tips

♥ For å få skikkelig god bringebærsmak på bringebærterten, bør du fylle den med hjemmelaget bringebærsyltetøy. Hvis du bruker kjøpesyltetøy, bør det være en type som har høyt bærinnhold (f eks Rørt bringebærsyltetøy som kjøpes frossen). Oppskrift på hjemmelaget bringebærsyltetøy finner du **her**. Til denne kaken holder det med halv porsjon, altså at du koker 500 g bringebær (friske eller frosne) sammen med 200 g syltesukker. Avkjøl syltetøyet før du har det på tertebunnen, slik at syltetøyet ikke trekker for mye inn i tertebunnen og gjør den bløt.

♥ Til servering smaker det godt med friske, kaldrørte bringebær. Du finner oppskrift på dette **her**. Bare mos 200 g bringebær sammen med 50 g sukker og 1 ss sitronsaft sammen med en gaffel og server som bringebærsaus ved siden av kaken.

♥ Bringebærterten er også nydelig servering sammen med **hjemmelaget vaniljesaus**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerterte