Det søte liv...

Mørdeigskaker med bjørnebær

Ingredienser



200 g hvetemel
2 ss sukker
150 g smør
1 eggeplomme
1-2 ss kremfløte

Fyll:
3 dl kremfløte
bjørnebærsyltetøy

Pynt:
hermetiske bjørnebær

Fremgangsmåte

Ha mel og sukker i en food processor. Ha i smør oppdelt i biter sammen med eggeplommen og litt kremfløte. Kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Alternativt: Dersom du ikke har food processor, kan du smuldre smøret i det tørre med fingrene i stedet, til du får en jevn, finkornet masse. Tilsett eggeplommen og fløten og kna deigen raskt sammen.

Klem mørdeigen ut i smurte sandkakeformer (tartelettformer kan også brukes). Kakene kan godt være nokså tykke i bunnen. Prikk kakene litt i bunnen med en gaffel. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min. Avkjøl kakene litt før de forsiktig hvelves ut av formene. Avkjøl helt på rist.

Fyll kakene før servering med pisket krem som er smaksatt med bjørnebærsyltetøy. Pynt med godt avrente hermetiske bjørnebær.

Tips

Mørdeigskakene holder seg lenge dersom de oppbevares tørt i tettsluttet kakeboks. Kakene bør fylles rett før servering, ellers kan de lett bli bløte av kremen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mordeigskaker-med-bjornebaer