Blåbærterte med kesam



Ingredienser

Bunn:
125 g hvetemel
125 g smør
70 g sukker
1 eggeplomme

Fyll:
400 g blåbær

Kesamfyll:
3 dl kesam
70 g sukker
1 vaniljestang
2 egg

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til bunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor blander du først sammen mel og sukker og smuldrer i smøret. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen.)

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26 cm i diameter). Ha i blåbærene (se tips). Rør sammen kesam, sukker, frøene fra vaniljestangen og eggene. Hell kesamfyllet over bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 45-50 min. Avkjøl kaken før servering.

Tips

Du kan bruke frosne eller friske blåbær. Frosne bær trenger ikke å tines før de has i kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerterte-med-kesam