



## Blåbærterte med rømme og nøtter

### Ingredienser

#### Bunn:

50 g smør  
3 dl sukker  
1 egg  
1,5 dl hvetemel  
saft av 1/2 sitron

#### Fyll:

300 g blåbær

#### Rømme- og nøttefyll:

1 dl lettrømme  
1 egg  
2 ss sukker  
1 dl hakkede mandler eller hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland med sukker, egget, mel og sitronsaften. Rør lett sammen til du får en jevn deig.

Smør en paiform (24 cm i diameter). Smør deigen jevnt utover. Legg bærene over deigen (frosne bær trenger ikke å tines først). Rør sammen rømme, sukker og egg. Hell blandingen over bærene. Dryss over nøttene til slutt.

Stekes nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl før servering.

### Tips

Kaken smaker nydelig sammen med pisket krem eller is.

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerterte-med-romme-og-notter>