Stikkelsbærterte



Ingredienser

Paideig:
300 g hvetemel
100 g sukker
150 g smør
2 eggeplommer
(1-2 ss vann)

Fyll:
450 g stikkelsbær
- -
3 egg
100 g sukker
3 dl kremfløte
1 ss vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene unntatt vann i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til du får en jevn deig. Tilsett 1-2 ss vann dersom deigen virker for tørr. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Tilsett sukker, egg og eventuelt litt vann og kna deigen sammen.)

Klem deigen utover i en smurt terteform (28 cm i diameter). Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen. Alternativt legg på et stykke bakepapir og fyll formen med keramiske bakekuler (se tips). Stek tertebunnen midt i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig folien / bakepapiret med de keramiske bakekulene.

Legg rensede stikkelsbær i paibunnen.

Pisk sammen ingrediensene til fyllet. Hell det over stikkelsbærene.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 180°C i ca 30-35 minutter til. La kaken avkjøles litt før servering.

Tips

Å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen forhindrer at deigen krymper nedover under forstekingen. Samme effekt oppnås ved å dekke formen med bakepapir og fylle formen med keramiske bakekuler (eller tørkede erter eller bønner).

Kaken passer best å server samme dag den er laget.

Denne terten kan også lages med andre typer bær, se for eksempel **Bringebærterte med kremfyll**.

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

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