Tarte aux fruits (Fransk fruktterte)



Ingredienser

Tertebunn (Paté Brisée):
♥ 125 g smør
♥ 80 g melis
♥ 250 g hvetemel
♥ 30 g mandler (kan sløyfes)
♥ 1 egg

Blåbærfyll:
♥ 400 g blåbær (friske eller frosne)
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss potetmel

Pynt:
kiwi og miks av friske bringebær, blåbær, bjørnebær, jordbær
1,5 dl eplegelé (se tips)

Fremgangsmåte

Hakk mandlene fint i food processor (jeg synes mandlene gir veldig god smak, men de kan godt sløyfes dersom du ønsker en nøttefri kake). Tilsett melis, hvetemel og smøret til en kornete masse. Tilsett egget og kjør til deigen samler seg. Press deigen utover bunn og kanter på en smurt terteform (ca 30 cm i diameter) og prikk bunnen med en gaffel. Sett formen kjølig.

Bland blåbærene med sukker og potetmel (frosne bær trenger ikke å tines først) og fordel dette over deigen i terteformen.

Stek terten midt i ovnen ved 200°C i ca 30-40 min. Kanten på kaken skal da være gylden brun, mens blåbærfyllet fortsatt vil virke litt flytende. Avkjøl kaken helt i formen i kjøleskapet i et par timer, til fyllet har festnet seg.

Pynt terten med frukt og bær etter ønske. Jeg har her brukt kiwi og en miks av friske bær som bringebær, blåbær, jordbær og bjørnebær.

Smelt eplegeléen (dette gjøres raskt i mikroen i noen sekunder) og øs over frukten og bærene med en skje, så de blir glaserte. Sett kaken i kjøleskapet så eplegeléen stivner.

Tips

♥ Bruk friske bær på toppen av kaken. Fryste/tinte bær blir for bløte og gjør at kaken ikke blir like pen å se på.

♥ Jeg bruker ferdigkjøpt eplegelé på glass fra Nora. Denne geléen smelter raskt i mikro og stivner fint igjen når den avkjøles. Den egner seg derfor perfekt til å gi blank overflate på frukt og bær, samtidig som smaken er veldig god. Vil du har mørkere farge på toppen av kaken, kan du bytte ut eplegeléen med ripsgelé eller solbærgelé, som også fås kjøpt ferdig på glass i butikkene.

♥ Denne fruktterten kan fint lages dagen i forveien og oppbevares i kjøleskapet. Det smaker nydelig med pisket krem, vaniljesaus og/eller iskrem som tilbehør.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tarte-aux-fruits-fransk-fruktterte