Tarte aux poires (Fransk pæreterte)



Ingredienser

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

Pærefyll:
♥ 280 g pæresyltetøy (se tips)
♥ 3-4 pærer
♥ 75 g valnøtter

Fremgangsmåte

Hakk mandlene fint i food processor. Tilsett melis, hvetemel og smør til en kornete masse. Ha i egget og kjør videre til deigen samler seg.

Press deigen utover bunn og kanter på en smurt terteform (ca. 30 cm i diameter). Alternativt bruker du fire, runde porsjonsformer (ca. 12 cm i diameter) som jeg har gjort med de kakene du ser på bildet. Prikk bunnen med en gaffel.

Forstek tertebunnen(e) midt i ovnen ved 225°C i 10 minutter (dette for å sikre at tertebunnene blir gjennomstekt i bunnen). Den store tertebunnene trenger omtrent samme forsteketid som posjonsformene.

Fordel syltetøyet i bunnen av formene. Skrell pærene og del dem i pene skiver. Dekk tertene med pæreskivene (legg dem gjerne i et pent mønster). Dryss

på valnøtter oppdelt i mindre biter.

Stek tertebunnen(e) videre midt i ovnen ved 225°C i ca 30 minutter til, til du ser at kantene på terten er brune og pærene er stekt. Avkjøl tertene i kjøleskapet i noen timer før de tas ut av formene (se tips). Ta tertene forsiktig ut av formene før servering.

Tips

♥ Jeg har her brukt pæresyltetøy fra St Dalfour til denne kaken. Dette syltetøyet har nydelig smak og er laget helt uten sukker da all søting skjer ved bruk av konsentrert fruktjuice. Du får kjøpt syltetøy fra Dalfour i mange norske butikker, blant annet Joker, Kiwi, Meny, Coop Mega og Ultra. Alternativt går det også godt an å bruke hjemmelaget pæresyltetøy eller eplesyltetøy.

♥ Det er lurt å la kakene avkjøles en god stund før du tar de ut av formene. Da blir de fastere i konsistensen og lettere å få ut av formene uten at de går i stykker. Du kan eventuelt lunkne kakene litt i ovnen før servering hvis du liker det. Pisket krem smaker godt til, og det samme gjør som sagt vaniljeis.

♥ Oppskriften kan også brukes til andre frukter og bær! Prøv for eksempel epleskiver over eplesyltetøy, bringebær over bringebærsyltetøy, bjørnebær og bjørnebærsyltetøy eller kirsebær over kirsebærsyltetøy.

Jeg lagde denne gangen også plommeterter der jeg la halve, gule plommer (mirabelle-plommer) oppå gult plommesyltetøy og pyntet med valnøtter (se oppskrift på "Tarte aux mirabelles (Fransk terte med gule plommer)").

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tarte-aux-poires-fransk-paereterte