Butterdeigsterter med chèvre og blåskimmelsost



Ingredienser

♥ 5 butterdeigsplater

♥ 150 - 200 g Saint Agur
♥ 150 - 200 g Chevre
♥ 2 ferske fiken
♥ 1 pære
♥ 50 g valnøtter / pistasjnøtter
♥ flytende akasiehonning

Fremgangsmåte

Legg butterdeigsplatene utover kjøkkenbordet og la dem tine i ca 15 minutter.

Kjevle butterdeigsplatene ut litt (se tips) og del opp i mindre terter. Vil du lage firkantede terter, kan du rett og slett dele hver butterdeigsplate på midten. De avlange tertene mine er laget ved å kjevle butterdeigsplatene lett og deretter dele butterdeigsplatene i smale striper på langs. Prikk tertene lett med en gaffel.

Legg platene på bakepapirdekkede stekeplater.

Legg på ost i skiver vekselsvis med fiken i skiver / pæreskiver.

Dryss over noen nøtter og ringle over flytende honning.

Stek butterdeigstertene ved 200°C-220°C i 20-30 minutter. Tertene er ferdigstekte når de er sprø og gylne i fargen.

Tips

♥ Ikke kjevle ut butterdeigsplatene for mye. Jo mindre du kjevler, jo sprøere og luftigere blir tertene. På den annen siden vil de blåse seg opp ganske mye hvis du ikke kjelver dem i det hele tatt.

♥ Stek butterdeigsplatene lenge nok til de at de blir helt gjennomstekte i midten.

♥ Butterdeigstertene smaker best helt nystekte og varme (men er godt på smak også når de er avkjølte)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/butterdeigsterter-med-chevre-og-blaskimmelsost