Sjokoladeterter med bringebær



Ingredienser

Sjokolademørdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 3 ss kakao
♥ 150 g melis
♥ 230 g smør
♥ 1 egg

Sjokoladefyll:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 0,75 dl sukker
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 100 g lys kokesjokolade
♥ 80 g smør

Pynt:
♥ 250 g friske bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Bland mel, kakao og melis i en food processor med hakkekniv. Tilsett mykt smør og kjør blandingen sammen slik at smøret smuler seg fint med det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg. Sett deigen en stund i kjøleskapet hvis du synes den virker for bløt.

Del deigen i 10 like store emner.

Spray terteformer lett med formfett (jeg bruker terteformer som er ca. 10 i diameter og som har løs bunn, se tips).

Klem deigen jevnt utover bunn og kanter av formene. Prikk bunnen lett med en gaffel.

Stek kakene på stekeplate midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter, eller til du ser at de er gjennomstekte.

Avkjøl kakene en stund i formene før du forsiktig hvelver dem ut. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Til sjokoladefyllet has fløte og sukker i en kjele. Gi blandingen et kort oppkok og ta kjelen av platen. Ha opphakket sjokolade og smør i kjelen og la dette smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den avkjøles på kjøkkenbenken til den er avkjølt og har begynt å tykne.

Sett tertebunnene på et brett som passer inn i kjøleskapet. Fyll kakene med sjokoladefyllet. Sett brettet i kjøleskapet - gjerne til dagen etter, slik at sjokoladefyllet stivner.

Pynt kakene rett før servering med friske bringebær og et melisdryss.

Tips

♥ Tertene kan lages flere dager i forveien. Mørdeigstertene kan oppbevares i en kakeboks, men med sjokoladefyllet bør de oppbevares i kjøleskapet. Kakene kan også fryses slik. Tertene bør imidlertid pyntes med bringebær og melisdryss rett før servering.

♥ Sjokoladetertene kan også pyntes med andre typer bær. Vaniljeis eller pisket krem er nydelig som tilbehør.

♥ Denne porsjonen passer perfekt som porsjonskaker, men kan også lages som en stor terte. Jeg har brukt terteformer som er 10 cm i diameter og fikk da 10 stk nydelige porsjonskaker. Formene jeg brukte har non-stick belegg som gjør at de ferdigstekte kakene slipper formene veldig lett. Det er også til stor hjelp at bunnen på disse formene er løse, slik at kakene kan dyttes ut av formene. Du får kjøpt slike former blant annet hos slikkepott.no, se her.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeterter-med-bringebaer