Det søte liv...

Sjokoladekjeksterter med bær



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 500 g sjokoladekjeks
♥ 200 g smør (se tips)

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

Pynt:
♥ 200 g friske blåbær
♥ 100 g friske bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Knus kjeksen til smuler i food processor med hakkekniv. Tilsett nok smeltet smør til at smulene blir klissete nok til at deigen lar seg klemme sammen (se tips).

Klem kjeksmassen i bunn og kanter på terteformer som er ca. 10 cm i diameter. Sett tertebunnene på et brett som passer inn i kjøleskapet og la dem stå i kjøleskapet i minst 30 minutter, slik at kjeksbunnene fester seg.

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.

Fyll kakene med sjokoladefyllet. Sett brettet med kakene tilbake i kjøleskapet - gjerne til dagen etter, slik at sjokoladefyllet stivner.

Løsne kakene forsiktig fra formene (se tips).

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

Tips

♥ Bruker du fylte kjeks, slik som Oreokjeks, blir den knuste kjeksmassen bløtere enn om du bruker tørre kjeks uten fyll. Du trenger derfor mindre smeltet smør om du bruker fylte kjeks. Tilpass smørmengden slik at du får en kjeksmasse som er passe bløt til at den kan trykkes ut i formene uten å smule for mye.

♥ Det er smart å bruke terteformer med løs bunn slik at du bare kan dytte kakene ut av formene fra undersiden. Selv om kjeksblandingen virker smulete når du presser den i formene, vil smøret i kjeksbunnene stivne etter at kakene har stått kjølig over natten. Dette gjør at kakene løsner lett fra formene dagen etter. Jeg brukte disse formene fra slikkepott.no. Perfekte i størrelse (10 cm i diameter), praktisk løs bunn og teflonbelegg som gjør at kakene slipper formene veldig lett.

♥ Tertene kan lages flere dager i forveien. 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.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekjeksterter-med-baer