Terter med syltetøy og bær



Ingredienser

♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Fyll:
♥ 500 g syltetøy med mye bær (se tips)
♥ 300 g friske bær

Fremgangsmåte

Ha mel, melis og oppdelt smør i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen til smøret smuldrer seg helt i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg. Pakk deigen inn i plast og sett den kjølig i 30 minutter, så den blir litt fastere i konsistensen.

Del deigen i 10 like store deler. Spray små terteformer (10-12 cm i diameter, se tips) med formfett og klem deigen utover i bunn og kanter av formene. Prikk bunnen lett med en gaffel.

Stek mørdeigstertene på plate midt i ovnen ved 200°C i 8-10 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl tertene i formen før de forsiktig hvelves ut.

Fyll de avkjølte tertene med syltetøy før servering.

Pyntes med friske bær.

Tips

♥ Bruk helst små tertebunner med non-stick belegg og med løs bunn. Da løsner kakene veldig lett fra formene. Du får kjøpt slike terteformer blant annet i nettbutikken til slikkepott.no.

♥ Siden hele fyllet i tertene består av syltetøy, er du avhengig av å bruke syltetøy av meget god kvalitet for at kakene skal bli gode. Jeg kan da virkelig anbefale det nye syltetøyet **Nora Kjølt med 70 % bær**, som er det beste kjøpte syltetøyet jeg noen gang har smakt! Som navnet indikere må dette syltetøyet oppbevares kjølig. Du finner det derfor ikke i de samme hyllene som øvrig syltetøy i matbutikkene, men i kjøleskap. Hør med betjeningen hvis du ikke finner det (det gjorde jeg 🙂). Nora Kjølt syltetøy 70% finnes i de fleste matbutikkene, blant annet hos Coop Mega og Rema.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/terter-med-syltetoy-og-baer