Appelsinterte



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 150 g melis
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Appelsinfyll:
♥ 2 dl appelsinsaft
♥ 2 ss revet appelsinskall
♥ 6 egg
♥ 200 g sukker
♥ 1,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ appelsinskiver

Fremgangsmåte

Ha mel, melis og smør i en food processor. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til mørdeigen samler seg.

Smør bunn og kanter på en rund form som er 24 cm i diameter og ha bakepapir i bunnen. Trykk mørdeigen utover bunnen og et stykke oppover kanten av formen. Prikk deigen med en gaffel, dekk til formen med et stykke bakepapir og fyll formen med tørkede erter (eller bruk keramiske bakekuler). Forstek terten midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter. Ta kaken ut av ovnen, fjern ertene og bakepapiret, og stek tertebunnen videre midt i ovnen ved 175°C i 5-10 minutter til.

Visp ingrediensene til appelsinfyllet lett sammen. Hell blandingen i formen og stek kaken videre midt i ovnen ved 175°C i 30-40 minutter. Fyllet i kaken vil fortsatt virke litt "skjelvende" når kaken er ferdigstekt. La kaken avkjøles i kjøleskapet i noen timer og gjerne over natten slik at appelsinfyllet stivner.

Løsne den kalde kaken fra formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et kakefat. Pynt kaken ved å legge appelsinskiver på kaken før servering.

Tips

♥ Det er viktig at du tar deg tid til å la kaken stå lenge nok i kjøleskapet før du tar kaken ut av formen. Når kaken er ferdigstekt, vil fyllet i kaken være bløtt, så kaken vil komme til å gå i stykker hvis du løsner den fra formen da. Etter en del i timer i kjøleskapet blir fyllet fast og kaken kan lett tas ut av formen.

♥ Appelsinskivene lager du ved å først skjære av skallet av hele appelsiner med en kniv. Deretter skjærer du appelsinen i skiver (husk å fjerne eventuelle stener).

♥ Kaken kan gjerne pyntes på annen måte. Friske bringebær smaker nydelig på, og du kan også bruke små påskeegg og sjokolade.

♥ Det er intet i veien for å variere kaken ved å bytte ut saft og revet skall fra appelsin med det samme fra sitron eller lime.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinterte