Blåbærterte med kremet fyll

Ingredienser



Mørdeig:
♥ 150 g hvetemel
♥ 50 g sukker
♥ 75 g smør
♥ 1 eggeplomme
♥ (1 ss vann)

Kremete blåbærfyll:
♥ 6 egg
♥ 5 ss sukker
♥ 6 ss kremfløte
♥ 300 g friske blåbær

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene unntatt vann i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til du får en jevn deig. Tilsett 1 ss vann dersom deigen virker for tørr. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Tilsett sukker, egg og eventuelt litt vann og kna deigen sammen.)

Klem deigen utover i en smurt terteform (24 cm i diameter). Prikk deigen med en gaffel. Legg bakepapir på bunnen og fyll dem keramiske bakekuler, tørkede erter eller lignende (se tips). Stek tertebunnen midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. Ta kaken ut av ovnen og fjern bakepapiret med kulene/ertene.

Pisk egg, sukker og kremfløte lett sammen. Legg blåbærene i paibunnen og hell over fløteblandingen.

Sett formen inn i ovnen (vær forsiktig så fyllet ikke skvulper over kanten) og stek kaken videre nederst i ovnen ved 180°C i ca 40-45 min.

Tips

♥ Når man skal forsteke en tertebunn, lønner det seg å legge et stykke bakepapir på deigen og fylle formen opp med tørkede erter eller keramiske bakekuler. Dette forhindrer nemlig at deigen krymper nedover under forstekingen. Keramiske bakekuler fås kjøpt i ulike kjøkkenutstyrsforretninger, men tørkede erter eller bønner gjør samme nytten.

♥ Paien smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerterte-med-kremet-fyll