Danske bringebærsnitter (Hindbærsnitter)



Ingredienser

Mørdeigsbunner:
♥ 350 g hvetemel
♥ 125 g melis
♥ 1 vaniljestang
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Fyll:
♥ 1,5 dl tykt bringebærsyltetøy
♥ 100 g bringebær

Glasur:
♥ 250 g melis
♥ 1-2 ss vann

Pynt:
♥ frysetørret bringebærstrøssel

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Ha melet i en food processor (se tips). Skrap ut vaniljefrø fra vaniljestangen og rør dette sammen med litt av melisen i en bolle slik at frøene separeres og blandes med melisen. Ha også dette i food processoren sammen med resten av melisen. Tilsett smøret i klatter og kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg fint i det tørre. Ha i egget og kjør videre til deigen samler seg. Pakk mørdeigen sammen og legg den i kjøleskapet i 30 minutter.

Bunner:
Del den avkjølte mørdeigen i to deler. Kjevle dem ut til to firkanter på hvert sitt stykke bakepapir. Jeg legger et bakepapir oppå deigen når jeg kjevler for å unngå at deigen kleber seg til kjevlen. Jeg lagde to firkanter som var 20 x 20 cm (men fikk da deig til overs, se tips).

Renskjær kantene, legg bakepapiret med mørdeigsplatene på hver sin fjøl og la dem stå i kjøleskapet i 15 minutter før steking.

Legg bakepapiret med den ene mørdeigsplaten på en stekeplate og stek den midt i ovnen ved 190°C i ca. 10 minutter. Mørdeigsplaten er ferdigstekt selv om den ser lys og myk ut (se tips). Gjenta med den andre mørdeigsplaten.

Avkjøl mørdeigsplatene litt og løsne dem forsiktig fra bakepapiret.

Fyll og pynt:
Knus friske bringebær og bland med bringebærsyltetøy.

Fordel syltetøyet på den ene, fortsatt litt lunkne mørdeigsplaten, og legg den andre oppå.

Rør sammen melis og litt vann til en tykk melisglasur (det er viktig at glasuren er tykk, ellers vil den bare renne utover kaken). Bre glasuren forsiktig på toppen av kaken med en smørekniv. Dypp smørekniven i varmt vann av og til hvis det er vanskelig å få smurt glasuren utover.

Dryss straks på bringebærstrøssel slik at det fester seg til melisen. La kaken stå kjølig i noen minutter slik at glasuren fester seg. Skjær deretter kaken opp i firkanter med en stor, skarp kniv.

Tips

♥ Det er ikke nødvendig å ha food processor for å lage mørdeigen. Du kan alternativt blande det tørre i en bolle og smuldre smøret i med fingrene. Deretter har du i egget og knar deigen raskt sammen.

♥ Jeg lagde som sagt to firkanter som var 20 x 20 cm, og jeg fikk da noe deig til overs som jeg kjevlet ut til en ekstra firkant. Den ekstra firkanten stekte jeg for seg og delte den etterpå på midten og fylte med syltetøy. Med andre ord er det nok deig

til å lage to firkanter fra starten som er større enn de jeg lagde, dvs ca 20 x 30 cm (på størrelse med liten langpanne).

♥ Det er viktig at du ikke steker mørdeigsbunnene for lenge. De skal være myke og nesten virke litt ustekte når de tas ut av ovnen. Steker du dem litt for lenge (slik jeg gjorde), blir kakene for sprø og flaker seg litt når de skjæres i firkanter. Det blir altså penere kaker når mørdeigsbunnene er helt myke. Men smaken er fortreffelig uansett! 🙂

♥ Bringebærsnittene oppbevares kjølig frem til servering. De kan fint pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet i noen dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/danske-bringebaersnitter-hindbaersnitter