Rabarbraterte med mandelfyll



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 250 g hvetemel
♥ 90 g melis
♥ 120 g smør
♥ 1 egg

Mandelfyll:
♥ 100 g mandler
♥ 100 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 2 egg

Rabarbrafyll:
♥ 250 g rabarbra
♥ 0,5 dl sukker
♥ 2 ss vann

Pynt:
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ss mandelflak
- -
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Tertebunn:
Ha mel, melis og smør i en food processor. Kjør blandingen sammen slik at smøret

fordeler seg fint i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til du ser at deigen begynner å samle seg.

Trykk deigen utover i en smurt terteform (26 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel.

Dekk formen med bakepapir og legg i keramiske bakekuler (tørkede erter eller bønner kan også fint brukes, se tips).

Forstek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 minutter. Ta kaken ut av ovnen og senk temperaturen på ovnen til 180°C. Fjern forsiktig bakepapiret og kulene. Avkjøl.

Mandelfyll:
Mal mandlene fint. Pisk mykt smør sammen med sukkeret. Tilsett eggene og pisk videre til en bløt og luftig krem. Vend inn de finmalte mandlene.

Rabarbrafyll:
Rens rabarbra og del i biter. Legg dem i en ildfast form og dryss over sukkeret. Ha litt vann i formen og la rabarbraen varmes i ovnen ved 180°C i 10 minutter slik at de blir møre og lett karamelliserte.

Montering og steking:
Smør mandelfyllet jevnt utover i bunnen av terteformen.

Legg på rabarbrabitene. Dryss over sukker og mandelflak.

Stek terten midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl og sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Det er lurt å legge bakepapir og bakekuler i terteformen under forstekingen av tertebunnen. Det forhindrer nemlig at kantene på deigen krymper nedover under forstekingen. Keramiske bakekuler, som jeg bruker, fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsforretninger. Tørkede erter eller bønner fungerer imidlertid like bra!

♥ Rabarbraterten smaker aller best samme dag den er laget.

♥ Server kaken gjerne med en kule iskrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbraterte-med-mandelfyll