Tourteau de Chèvre



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ss sukker
♥ 120 g smør
♥ 1 egg
♥ 1 ts iskaldt vann

Chèvrefyll:
♥ 5 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 300 g myk chèvre (se tips)
♥ 3 ss maisenna
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Servering:
♥ 4 ferske fiken
♥ 100 g bjørnebær
♥ flytende honning

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Ha hvetemel, sukker og kaldt smør oppdelt i terninger i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen så smøret smuldrer seg helt fint i melet. Visp egget og kaldt vann lett sammen med en gaffel. Ha dette i food processoren og kjør videre til deigen samler seg. Klem deigen sammen, pakk den inn i plast og la den ligge kjølig i ca. 30 minutter.

Finn frem en liten rund form (20 cm i diameter). Spray den med formfett og legg bakepapir i bunnen. Ta deigen ut av kjøleskapet og kjevle den ut til en leiv som er noe større enn kakeformen i diameter. Kjevle gjerne på en kjevlematte av silikon eller bakepapir, så er det lett å hvelve den utkjevlede deigen over i kakeformen. Klem deigen jevnt ut i bunnen av formen og oppover kantene. Renskjær kanten på toppen. Sett formen i kjøleskapet.

Chèvrefyll:
Skill eggene. Pisk eggehvitene til hvitt skum. Tilsett 2 ss av sukkeret og pisk videre til en løs marengs. Sett til side.

I en annen bolle piskes eggeplommer og resten av sukkeret. Smuldre opp chevreosten og tilsett sammen med maisenna og vaniljeekstrakt. Pisk videre i et par minutter til blandingen blir luftig, jevn og klumpfri (osten kan løse seg helt opp i blandingen). Vend forsiktig inn de piskede eggehvitene med en slikkepott.

Ta formen ut av kjøleskapet og hell i chèvrefyllet.

Steking:
Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 15 minutter. Senk deretter varmen til 170°C og stek kaken videre i 35-40 minutter.

Ostefyllet vil da ha blåst seg opp. Sett den stekte ostekaken i kjøleskapet i minst et par timer. Fyllet vil da synke sammen igjen og bli fastere.

Servering:
Når kaken er kald, tas den ut av formen og flyttes over på et fat.

Pynt for eksempel med ferske fiken og bjørnebær. Server kaken med flytende honning.

Tips

♥ Soignon chèvre fås kjøpt i store og mindre pakninger. Den store varianten er på 1 kg og er fantastisk, og kan oppbevares temmelig lenge i kjøleskapet. Du kan også bruke chèvre i andre merker. Husk imidlertid at det i ostefyllet bare skal være myk ost, så kjøper du chèvre med skorpe, bør du skjære av skorpen og kun bruke den myke osten på innsiden.

♥ Kaken kan gjerne stekes dagen før servering, men det går også fint å lage den samme dag som den skal serveres så lenge du setter av noen timer så den stekte kaken får stå i kjøleskapet noen timer før den tas ut av formen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tourteau-de-chevre