



Blåbærterte med rømme og nøtter

Ingredients

Bunn:

50 g smør
3 dl sukker
1 egg
1,5 dl hvetemel
saft av 1/2 sitron

Fyll:

300 g blåbær

Rømme- og nøttefyll:

1 dl lettrømme
1 egg
2 ss sukker
1 dl hakkede mandler eller hasselnøtter



Instructions

Smelt og avkjøl smøret. Bland med sukker, egget, mel og sitronsaften. Rør lett sammen til du får en jevn deig.

Smør en paiform (24 cm i diameter). Smør deigen jevnt utover. Legg bærene over deigen (frosne bær trenger ikke å tines først). Rør sammen rømme, sukker og egg. Hell blandingen over bærene. Dryss over nøttene til slutt.

Stekes nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl før servering.

Tips

Kaken smaker nydelig sammen med pisket krem eller is.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/blabaerterte-med-romme-og-notter>