



## Bringebærterte med kremfyll

### Ingredienser

#### Paideig:

- ♥ 300 g hvetemel
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 150 g smør
- ♥ 2 eggeplommer
- ♥ (1-2 ss vann)

#### Fyll:

- ♥ 450 g bringebær (se tips)
- 
- ♥ 3 egg
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 1 ss vaniljeekstrakt

#### Pynt:

- ♥ 150 g bringebær (se tips)
- ♥ melisdryss

### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene unntatt vann i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til du får en jevn deig. Tilsett 1-2 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 (28 cm i diameter). Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen. Alternativt legg på et stykke bakepapir og fyll formen med keramiske bakekuler (se tips). Stek tertebunnen midt i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig folien / bakepapiret med de keramiske bakekulene.

Legg bringebærene i tertebunnen.

Pisk sammen ingrediensene til fyllet. Hell det over bringebærene.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 180°C i ca 30-35 minutter til. La kaken avkjøles til den er kald.

Før servering kan du pynte kaken med friske bringebær og melisdryss hvis du vil.

### Tips

♥ Å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen forhindrer at deigen krymper nedover under forsteking. Samme effekt oppnås ved å dekke formen med bakepapir og fylle formen med keramiske bakekuler (eller tørkede erter eller bønner).

♥ Du kan bruke frosne bringebær i fyllet, men hvis du vil pynte med bringebær, bør det være med friske bringebær. Jeg har her brukt friske bringebær i både fyllet og som pynt.

♥ Kaken kan lages dagen før servering. Oppbevar den i kjøleskapet. Hvis du vil pynte med bringebær og melisdryss, bør dette gjøres rett før servering.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerterte-med-kremfyll>