# Pasjonsfruktterte




**Ingredienser**

Paibunn:
3 dl hvetemel
0,5 dl melis
1 ts vaniljesukker
100 g kaldt smør
1 eggeplomme
1 ss kaldt vann

Fyll:
12-13 pasjonsfrukter (se tips)
1 dl sukker
4 egg
1,5 dl kremfløte

Pynt:
1,5 dl kremfløte
2 pasjonsfrukter

**Fremgangsmåte**

Ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv (se tips). Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Ta deigen ut av food processoren og klem den sammen med hendene.

Trykk deigen jevnt utover bunn og kanter på en lettsmurt paiform (24 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel. Fest en remse med aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Sett formen i fryseren i 10-15 min. Stek

paibunnen så ved 200°C i 15 min på nederste rille i ovnen. Ta kaken ut av ovnen og slå ned varmen til 175°C. Fjern forsiktig aluminiumsfolien fra kaken.

Del pasjonsfruktene i to og skrap ut fruktkjøttet med en spiseskje. Varm opp fruktkjøtten sammen med 1 ts vann (se tips). Press massen gjennom en sil, slik at stenene fjernes, men at du får ut så mye fruktsaft som mulig (ca 1 dl). Bland med sukkeret. Pisk sammen eggene og kremfløten med en stålvisp (kremfløten skal med andre ord ikke piskes til krem!). Bland med pasjonsfruktjuicen og hell i paiformen.

Stek terten videre på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 25-30 min. Fyllet skal ha festnet seg, men fortsatt være litt skjelvende når du tar kaken ut av ovnen. Avkjøl kaken helt i formen (fyllet kommer til å stivne til enda litt mer under avkjølingen).

Før servering fjernes kantene på paiformen. Pynt kaken eventuelt med pisket krem og pasjonsfrukt, eller server dette ved siden av som tilbehør.

**Tips**

Har du ikke food processor, kan du lage deigen til kakebunnen ved å først blande sammen de tørre ingrediensene. Smuldre i smøret med fingrene. Ha deretter i eggeplomme og vann og kna raskt sammen til en deig.

Hensikten med å feste aluminiumsfolie langsmed kanten ved forstekingen av paibunnen, er å hindre at kantene på paibunnen kryper nedover under stekingen.

Når du varmer opp fruktkjøttet, vil saft og fruktkjøtt løsne seg noe fra fruktstenene, slik at det blir lettere å sile vekk stenene etterpå. Alternativt kan du før silingen kjøre fruktmassen noen sekunder i food processor, men pass da på at stenene ikke blir så oppdelt at de passerer silen.

Du trenger ca 12-13 pasjonsfrukter til fyllet. Meningen er at det skal bli ca 1 dl med pasjonsfruktjuice etter at du har silt vekk stenene. Vil du lage en billigere kake, kan du bytte ut saft fra pasjonsfrukt i fyllet med 1 dl eksotisk juice (smaken blir riktignok ikke helt den samme...).

Selve kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses. Dersom du imidlertid vil pynte kaken med pisket krem og pasjonsfrukt slik som på bildet, bør dette helst skje rett før servering, slik at kremen er helt fersk. Et godt alternativ er å servere pisket krem ved siden av, eventuelt sammen med pasjonsfruktsaus, som

lages ved å røre sammen innmaten fra et par pasjonsfrukter.

Se også oppskrift på "Pasjonsfruktterte med bringebær" og "Pasjonsfruktfromasjkake".

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/pasjonsfruktterte